عبد الوهاب الدباغ

استاذ الجغرافية المساعد بدار المعلمين العالية

النخيل والتمور في العراق

تحليل جغرافي لزراعة النخيل وانتاج التمور وصناعتها وتجارتها



رسالة الماجستير التي قدمها المؤلف

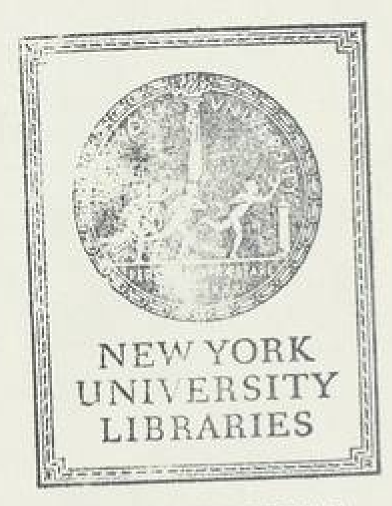
الى جامعة برمنكهام بانكلترا سنة ١٩٤٨

وتعديلاتها حتى سنة ١٩٥٦

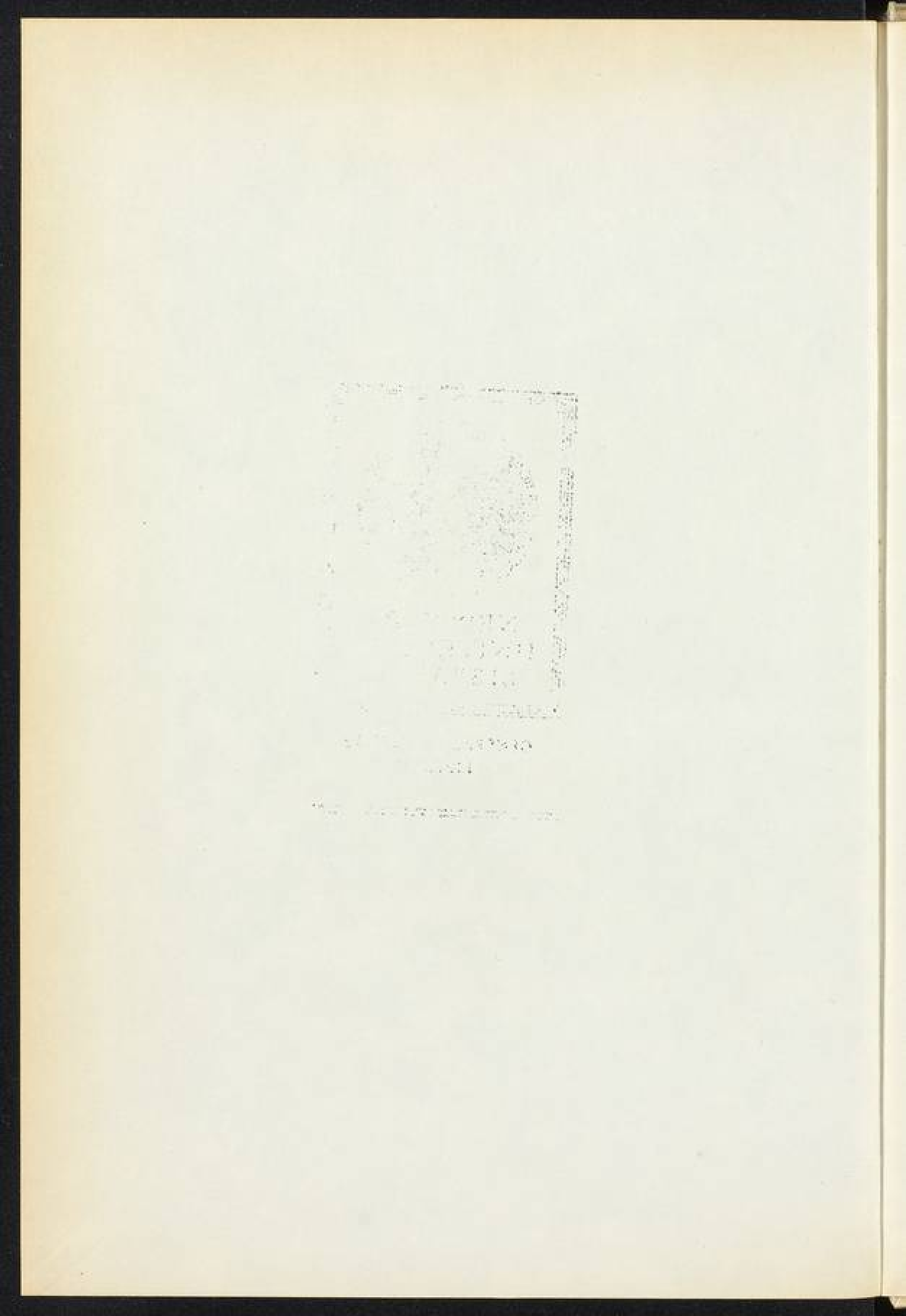
ساعدت وزارة المعارف العراقية على نشر الكتاب

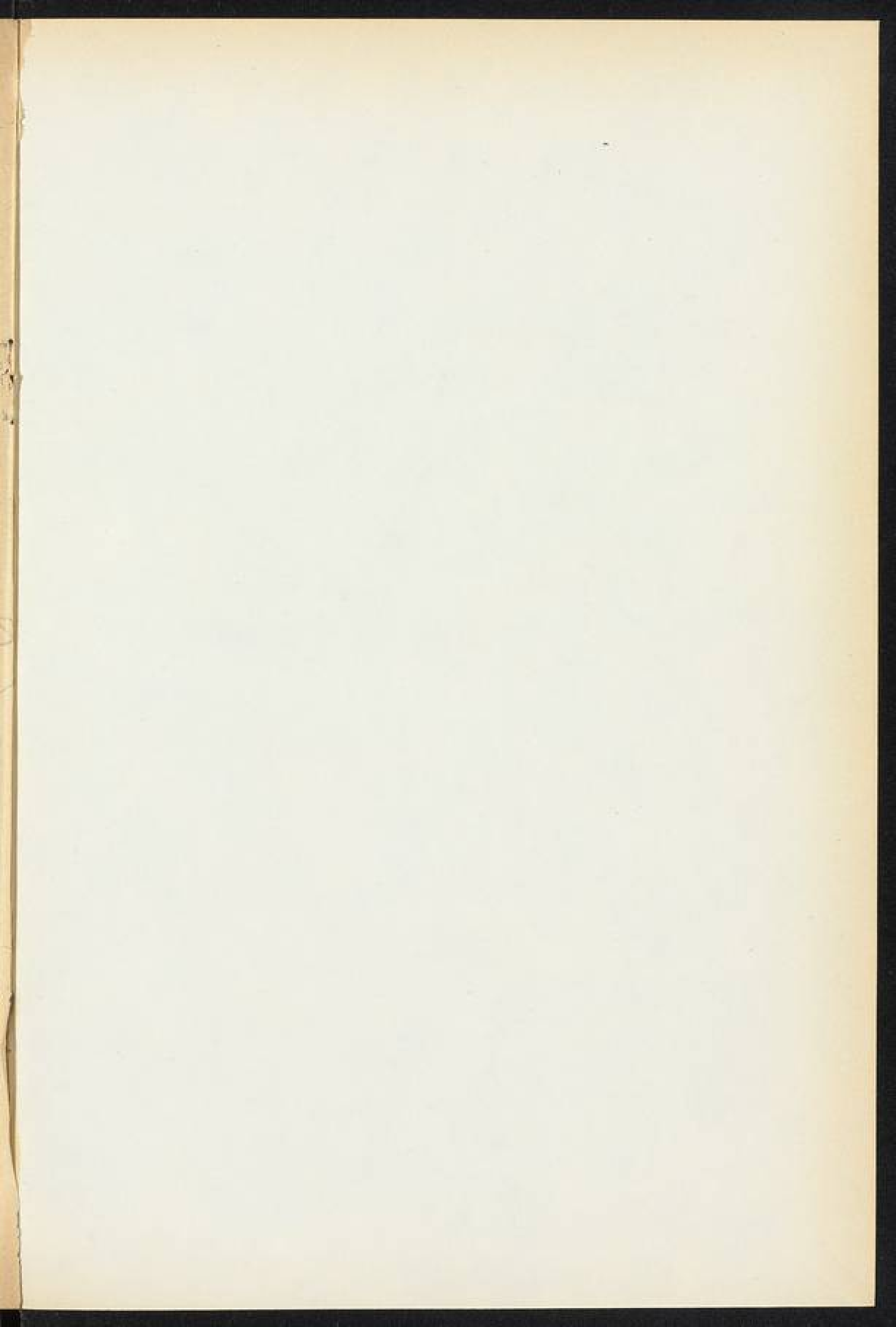
مطبعة الامة - بغداد - سنة ١٩٥٦





GENERAL UNIVERSITY
LIBRARY





عبدالوهاب الدباغ

استاذ الجغرافية المساعد بدار المعلمين العالية

al-Dabbagh, ʻAbd al-Wahhab.
/al-Nakhil wa'l-tumur/ fi'l-Iraq

النخيل والتمور في العراق

تحليل جغرافي لزراعة النخيل وانتاج التمور وصناعتها وتجارتها

NEW YORK UNIVERSITY LIBRARIES
NEAR EAST LIBRARY

رسالة الماجستير التي قدمها المؤلف
الى جامعة برمنكهام بانكلترا سنة ١٩٤٨
وتعديلاتها حتى سنة ١٩٥٦

مطبعة الامة – بغداد – سنة ١٩٥٦

Near East
SB
364
D3
c1

تمهيد

ليست الدراسات الجغرافية الحديثة عن العراق من الامور السهلة لا سيما بالنسبة للطالب الذي يقوم ببحثه في إحدى الجامعات الاجنبية بعيداً عن أرض الوطن . وأخالني لست مبالغاً في الرأى إن قلت : بأن المكتوب عن العراق الحديث فى الحقل الجغرافي بوجه خاص ، هو نزر يسير إن لم يكن معدوماً خصوصاً في الحقبة التى سبقت الحرب العالمية الأخيرة . وبالرغم من ذلك لست أريد ان أنكر ما كان للحربين العالميتين ، سيما الحرب الأخيرة ، من بعض الفضل على الباحثين في جغرافية العراق حيث تيسرت لهم بعض الكتابات العلمية الموثوقة بأقلام بعض الاساتذة الذين أتيح لهم المكوث بعض الوقت في ربوع هذه البلاد لاغراض شتى تعلقت بالحرب وظروفها وما بعدها . وتعتبر هذه الدراسات فى معظمها دراسات عامة يمكن ان تتخذ لغرض الاسترشاد ليس إلا وذلك بالنسبة للباحث المتخصص بالطبع .

واليوم ، يحق لكل باحث عراقى ان يفخر بالدراسات والتقارير التي قامت بها - أو قدمتها - الهيئات الفنية المنبثقة عن مجلس الاعمار العراقى في ضوء الاستشارات التي تم وضعها نتيجة قيام المختصين بالتحريات المباشرة فى أرض العراق فى نواحي الري والزراعة والصناعة وفي مختلف ميادين امكانيات العراق الطبيعية والبشرية . وهذه جميعها دراسات قيمة يصح أن تكون أساساً قويماً لكل بحث جيد أصيل فى مختلف حقول الدراسات العالية .

هاتان ملاحظتان أراني مضطراً الى سردها لتكون نبراساً لكل باحث فى جغرافية العراق .

لقد انتهيت من كتابة هذه الرسالة في آخر تشرين الاول سنة ١٩٤٨

University of Baghdad Exchange 1-28-63

وقد استفدت – قدر المستطاع – من كل ما كتب عن العراق عموماً وعن موضوع النخيل والتمور بصفة خاصة وذلك فضلا عن دراساتي الشخصية الموضوعية . وكان ذلك – بطبيعة الحال – للمدة المنتهية في أواسط السنة المذكورة .

ونظراً لمرور نحو ثماني سنين على كتابة الموضوع كان لابد لي من إعادة النظر في الرسالة . ومن حسن الحظ ان التغييرات التي أدخلتها عليها طفيفة لم تؤثر على ترتيب الفصول ولا على مادتها إلا بقدر محدود وقد شملت هذه التغييرات : الاحصاءات التي تتغير بطبيعتها بمرور الوقت ، فضلا عن السياسة المستحدثة لجمعية التمور العراقية ، وشركات تجارة التمور وصناعاتها وهي الشركات التي تم تشكيلها في نفس هذه الحقبة كذلك بعض جوانب مشكلة تجارة التمور التي صحبت بضع السنوات الأخيرة .

* * *

هذا وقد صادفتني – اثناء بحثي في الأصل – صعوبات شتى لا أرى موجباً لذكرها الآن ، ويتعلق معظمها بطبيعة البحث نفسه . ومن دواعي السرور أمكن التغلب عليها بالاستعانة بالروية والأناة .

وفي أول الامر حصل الاتفاق بيني وبين استاذي المشرف المستر ايچ . ثورب استاذ الجغرافية بجامعة برمنكهام بأنكلترا على القيام ببحث جغرافي في إحدى النواحي المتعلقة بجغرافية العراق الاقتصادية وذلك قبيل مغادرتي بغداد في أواخر صيف ١٩٤٧ . وقد عرضت على الاستاذ المذكور عدة موضوعات عراقية ، فوقع اختياره على موضوع (النخيل والتمور) .

ولست آت بجديد إن قلت بأن المرحلة الاولى في مهمتي البحث في المكتبات العامة والخاصة وفي الدوائر الرسمية وشبهها للوقوف على ما كتب عن العراق بصورة عامة وعن أحواله الجغرافية والاقتصادية بصفة خاصة .

وليس من شك فى ان أهم مادة أعانتني فى هذه المرحلة هى الاحصاءات على وجه الاجمال ، وقد وجدت بعض الصعوبة في أول الأمر فى هذه الناحية . ففضلا عن قلة الاحصاءات عموماً فقد رأيت أن كثيراً من الجداول الاحصائية العائدة للسنوات السابقة لعام ١٩٣٠ بوجه خاص ، تتخذ السنة المالية (التي تبدأ فى أول نيسان من كل عام) بداية للسنة ، في حين ان الاحصاءات التى جاءت بعد تلك الحقبة تتخذ بداية السنة التقويمية (كانون الثاني) اساساً للاحصاء . ولا ينكر ما لذلك من أثر متعب في طريق الباحث المتتبع سيما في الدراسات التي تتناول الناحية التطورية فى المباحث الاقتصادية .

ومما خفف من صعوبة الامور المتعلقة بالاحصاءات ان جمعية التمور العراقية قدمت احصاءاً حديثاً عن تعداد النخيل وانواعها حسب أقاليمها لعام ١٩٤٥ . حيث اتخذت ذلك أساساً لبحثي فى الرسالة . مع العلم ان الجمعية المذكورة قامت بأحصاء أحدث لعام ١٩٥٢ ، وقد استفيد من ذلك فى الترجمة الحاضرة .

أما الخرائط والمخططات ، التي هي ركن أساس فى الدراسات الجغرافية الحديثة ، فقد عملت غاية جهدي لاقتناء ما امكن اقتناؤه منها مستعينا بدائرة المساحة ووزارة الدفاع ملاقياً بعض الصعوبات نظراً لوجود آثار قيود الحرب التي كانت لا تزال سارية الى أواسط عام ١٩٤٧ . لذلك كان لابد لي من محاولة الحصول على خريطة تفصيلية ذات مقياس كبير وموثوق بها ، ومن حسن الحظ اسـتطعت اقتناء مثل هذه الخريطة من احدى دوائر وزارة الحرب البريطانية فى انكلترا بواسطة الجامعة . وهكذا اتخذت هذه الخريطة أساساً لجميع الخرائط والرسوم التي دعمت بها بحثى .

ومما لا شك فيه ان الناحية الخطيرة الأهمية فى عملي ، هي الناحية العملية فى دراسة طرق زراعة النخيل وانتاج التمور حيث أتيح لي - قبل سفرى - قضاء بعض الوقت في موسم ١٩٤٧ في بساتين نخيل البصرة والعمارة والكاظمية

وبعقوبة إتصلت فى أثنائها ببعض المهمتين بشؤون النخيل والتمور وبعض الملاك والفلاحين . وقد كان لي ذلك كله عوناً كبيراً فى نجاح مهمتي .

وقد انتهيت من كتابة الرسالة فى أواخر صيف ١٩٤٨ حيث منحت بموجبها درجة الماجستير فى الجغرافية فى خريف تلك السنة . ولم اشرع بترجمتها إلا فى أوائل عام ١٩٥٣ ، وانتهيت منها في نهاية تلك السنة بحيث كانت جاهزة للطبع لولا حصول بعض التبدلات في أحوال تجارة التمور وصناعاتها . فمن ناحية ، كانت تلك السنة بداية عهد جديد في تجارة تمور البصرة حيث كانت نهاية احتكار شركة (اندرووير) وبداية ظهور شركات وطنية على مسرح تجارة التمور وهي شركة التمور العراقية وشركة تجارة تمور المنطقة الوسطى ، وقد أخـذت الاولى على عاتقها أمر تجارة تمور البصرة بينما هيمنت الثانية على تجارة تمور الفرات بوجه خاص . وظهرت كذلك شركة صناعة التمور العراقية التي وجهت عنايتها نحو تصنيع التمور من حيث الكبس ومن حيث الاهتمام بصناعة الدبس بوجه خاص . أضف الى ذلك أن مشاريع جمعية التمور قد ظهرت آثارها ونتائج بعضها وكان من جملتها المكابس الآلية الحديثة ومختبر التمور المركزي . فكان لابد لي ـ والحالة هذه ـ ان أترقب الحال عن كثب واتريث في طبع الكتاب ريثما اتلمس نتائج هذه الاعمال . وليت أمر التمور وقف عند هذا الحد من وسائل التفاؤل بالمستقبل ، بل أنه تعدى ذلك الى الناحية التشاؤمية حيث تفاقمت مشكلة انتاج التمور وتجارتها في بضع السنوات الاخيرة بالرغم من الجهود الجبارة المخلصة التي قامت بها جمعية التمور العراقية وشركات التمور المختلفة المتصلة بها . وبناء على كل ذلك كان جديراً بي أن اتتبع مظاهر التفاؤل ونواحي التشاؤم في أحوال التمور وجوانبها الاقتصادية المختلفة متحرياً اسباب المشكلة والطرق التي سلكت في سبيل حلها والسياسة المرسومة لها والسياسة التي ينبغي ان توضع لها في المستقبل القريب والبعيد، كي أعطي القارىء صورة حية واضحة كل الوضوح ـ بقدر المستطاع ـ

لناحية يمكن اعتبارها ركناً من اركان اقتصاديات العراق في الوقت الحاضر .

* * *

هذا والكتاب مؤلف من « مقدمة » ومن ثمانية « فصول » وتتناول المقدمة ست نواح جديرة بالبحث والاستقصاء وتشمل اولى هذه النواحي بحثا مركزاً عن النخل والتمر في « علم النبات » من حيث العائلة التي تنتمي اليها النخلة وكذلك الفصيلة والنوع والمصطلحات الخاصة بالجنس والتلاقح والاخصاب والاثمار والمراحل التى تمر بها .

وتعالج الناحية الثانية موضوع النخل والتمر فى العرف العراقي من حيث مراحل نمو النخلة واسمائها المختلفة وكذلك « الثمرة » وصورها العديدة التى تمر بها من يوم ظهورها كثمرة بسيطة الى يوم اكتمال نموها وبلوغها مرحلة النضج الكامل .

وتتناول الثالثة اهم المصطلحات الكثيرة التى يطلقها فلاحو النخل والتمر في العراق وشرح معانيها ومقاصدها .

وتبحث الرابعة عن « النخل والتمر » في الديانات اليهودية والمسيحية والاسلامية .

ويشمل الكلام في الناحية الخامسة طرفاً عن النخل والتمر في اللغة العربية وآدابها .

اما الاخيرة فتعالج موضوع النخل والتمر فى التاريخ القديم .

ويتضمن « الفصل الاول » دراسة مسهبة للعوامل الجغرافية المختلفة فى بيئة العراق ، وتأثير هذه العوامل فى زراعة النخيل وانتاج التمور . وتشمل هذه العوامل الأقليم الجغرافي للعراق وخط العرض وعلاقته بالزراعة والانتاج وشكل الارض من حيث التضاريس والرابطة بينها وبين غرس النخيل وانتاج التمور ومثل ذلك يقال عن الدور المماثل الذي تلعبه التربة والموارد المائية وملكية الارض وطرق الغرس . أضف الى ذلك كله العامل البشري : اي العامل الممثل

بفلاح النخيل والدور العظيم الذي يقوم به في جميع مراحل غرس النخيل وانتاج التمور وعلاقة ذلك بشخص الفلاح وفعالياته المختلفة .

والفصل الثاني (المفصل فى النخيل) ، يتناول بالبحث المستفيض النخيل وتوزيعها العددى والاقليمي في العالم وفي مختلف انحاء العراق ، ويتطرق كذلك الى انواع النخيل سواء كانت حاملة للتمر ، أو من نوع الفسيل او الفحل كذلك اصناف النخيل التي يبلغ تعداد تمورها الاربعمائة والخمسة والخمسين صنفا وتوزيعها الاقليمي في العراق . ويتطرق البحث ايضا الى بعض مشاكل زراعة النخيل ووجوهها المختلفة وبعض الامراض التي تصيب النخيل ومكافحتها .

وموضوع الفصل الثالث (المفصل في التمور) ، وهو يشمل بحثاً مسهباً عن التمور فى العالم كافة وفي العراق من حيث الانتاج وكذلك انواع التمور البالغة (٤٥٥) نوعاً في العراق وبيان الميزات الاساسية لأهم هذه الانواع ، ثم التوزيع الاقليمي لتمور العراق مع العناية بمنطقتى البصرة والفرات ، وبعد ذلك بحث مشكلات انتاج التمور فى العراق وطرق معالجتها وحلها واخيراً قيمة التمور الغذائية .

ويتناول الفصل الرابع (البصرة ونخيلها وتمورها) بشيء من التفصيل نظراً لأهمية هذه المنطقة لا فى العراق وحده بل في جميع انحاء العالم .

ويبحث الفصل الخامس في (صناعات التمور ومشتقاتها) ويشمل ذلك بالدرجة الاولى صناعة كبس التمور وطرقها وميزاتها وصناعات الكحول والدبس وعصير السكر والكحول والخل والصناعات الاخرى المهمة منها وتلك التى تأتى في الدرجة الثانية . وذلك الى جانب العناية التامة بسياسة تصنيع التمور وخطط جمعية التمور العراقية وشركة صناعات التمور بوجه عام .

ويشمل الفصل السادس بحثا مفصلا عن (تجارة التمور) . ويعتبر هذا فصلا حيوياً بين الفصول الاخرى . ويتناول الفصل نبذة تاريخية عن تجارة التمور العراقية ، وتطورها منذ نحو مائة سنة حتى الوقت الحاضر . وقد تم تبويب الفصل الى اقسام من حيث كمية التمور الداخلة فى التجارة الدولية ،

ومن حيث القيمة وطرق الكبس واوعيته ومن حيث انواع التمور ، وكذلك الاقطار المصدرة اليها التمور .

وموضوع الفصل السابع (اسواق التمور) ، حيث يجد القارىء دراسة مسهبة عن اسواق التمور الكبرى في العالم والممثلة بسوق الولايات المتحدة ، وسوق كندا ، وسوق المملكة المتحدة ، وسوق جنوبي افريقيا ، وسوق استراليا ، وسوق نيوزيلنده ، وقد جرت العادة ان تختص هذه الاسواق بتمور البصرة . ثم اسواق آسيا الممثلة بسوق الشرق الاقصى وجنوبي شرق آسيا والشرق الاوسط ثم الاسواق الأقل أهمية في جهات العالم الاخرى .

ويشمل الفصل المذكور ـ إلى جانب ماتقدم ـ بحثا شاملا عن جمعية التمور العراقية وتاريخها وتطورها ونواحي نشاطها وفعالياتها وفضلها على تقدم احوال التمور من حيث انتاجها وتجارتها وتصنيعها .

وفصل الختام هو الفصل الثامن (الخاتمة) ويشمل خلاصه مركزة عما يستحق التوكيد ويتناول على الأخص اوجه مشكلة التمور العراقية والسياسية المتبعه في سبيل حلها وكذلك السياسه التي ينبغى السير بموجبها في المستقبل في هذا الصدد .

وقد شمل الكتاب لوحات ورسوما وخرائط توضيحية وهي قليلة جداً بالنسبة لعددها الذي يربو على الستين خارطة ومخططاً ورسماً بيانياً الملحقة جميعها بالنسخة الانكليزية من الرسالة .

ويجدر بي ـ وأنا اختتم هذا التمهيد ـ ان أعترف بجميل البروفيسور آر . أيج . كنفك رئيس قسم الجغرافية بجامعة برمنكهام على كريم توجيهاته أثناء كتابتي البحث . وأنا مدين جداً لفضل استاذي المشرف المستر أيج . ثورب على توجيهاته المفيدة وملاحظاته القيمة وارشاداته الكثيرة لي طيلة مكوثي في قسم الجغرافية بالجامعة المذكورة . وأشكر الآنسة أيس . هوثورن على قيامها بطبع الرسالة بعناية فائقة . وأزجي شكري الى كل من المستر آر .

باور (ب . ع) والمسترجي . لويس (ب . ع) على قيامهما بقراءة الرسالة (النسخة الانكليزية) لغرض التأكد من حسن سبك عباراتها .

وأتقدم بوافر شكري الى الاستاذ السيد يوسف صالح السامرائي (مفتش معارف البصرة سابقاً) على ما قدمه لي من معلومات تخص فلاحي النخيل فى البصرة لموسمي ١٩٤٧و١٩٤٨ .

واشكر المجلس الثقافى البريطاني على المساعدات القيمة التي أبداها لي بشأن حصولي على نسخة (ميكروفلم) من الرسالة والرسوم والمخططات ، بوجه خاص .

وأخص بالشكر والامتنان اسرة جمعية التمور العراقية وعلى رأسها مديرها العام معالي السيد عبدالله القصاب على التسهيلات العظيمة والمساعدات القيمة التي أبديت لي أثناء قيامي بهذا البحث منذ عام ١٩٤٧ حتى ساعة تقديم الكتاب الى المطبعة .

واشكر وزارة المعارف العراقية الجليلة على مساعدتها لي فى طبع هذا الكتاب .

برمنكهام في ٣٠ تشرين الاول سنة ١٩٤٨

بغداد - في اول حزيران سنة ١٩٥٦ عبدالوهاب الدباغ

مقدمة

النخل والتمر في علم النبات — النخل والتمر في العرف العرقي — قاموس المصطلحات في النخل والتمر — النخل والتمر في اللغة والادب — النخل والتمر في الأديان السماوية — النخل والتمر في التاريخ .

* * *

النخل والتمر في علم النبات

نخل التمر (*) من جنس النخيليات (Palmae - Order) أو (Palmiers) ومن فصيلة الفينكس (**) (Poenix - Genus) ، ومن نوع الداكتيليفيرا (***) (Dactylifera - species)، وينسب هذا التصنيف الى العالم النباتي لينيه (****) (Linnaeus) .

(*) انظر — Dowson' V . H . W . Dates & Date Cultivation of theIraq ' Cambridge University press 1926 P . I p . p . l .

(**) جاء في هامش مبحث للاستاذ طه باقر ، نشرته مجلة (سومر) البغدادية في الجزء الاول من المجلد الثامن بعنوان (دراسة في النباتات المذكورة في المصادر المسمارية) ، والمعاد نشره في (مجلة الزراعة العراقية) في الجزء الرابع من المجلد السابع ١٩٥٢ ص ٤٥٩ : (فينكس — Phoenix — لفظ أغريقي يشير الى بلاد فينيقيا والفينيقيين ، وربما كان سبب هذه التسمية يعود الى ان الفينيقيين أول من نشروا النخيل حول البحر الابيض المتوسط .)

(***) المصدر السابق (٣) ص ٤٥٩ — (داكتيليفيرا — لفظ مشتق من ديكتيلس — Dactylus أصلها (داجل Dachel) في العبرية — ومعنى هذه الكلمة (الاصابع) لما بين هذه وثمار التمر من تشابه .

(****) عالم نباتي سويدي (١٧٠٧—١٧٧٨) وهو أبو التصنيف الحديث في علم النبات .

وتشمل النخيليات أنواعاً كثيرة أهمها نخل التمر (Date-Palms) ، ونخل الزيت (Oil - Palms) ، ونخل جوز الهند (Coconut Palms) ، ونخل الزينة الواشنتونى (Washington Paln) .

والنخل شجرة متوسطة الطول إجمالا ، ساقها ممتلئة ، قوية ، جزؤها الخاجي مكسو بأعقاب السعوف (الكرب قبل قصة ـ أو قاعدة الكرب بعد القص) . والسعفة بكاملها هى الورقة ، وهكذا فالورقة مركبة ريشية ، وجريدة السعفة (بكسر الجيم) هي السويق ، والوريقات متقابلة صلدة (أي قوية) سيفية الشكل ، والنورات الزهرية (عذق شرموخ) متعددة متفرعة منتصبة ، وغطاء القنابة (الطليع) ملتحم قاعدياً ، والازهار صغيرة ثنائية الجنس ، والزهرة الذكرية ذات أوراق كأسية فنجانية مسننة ثلاثياً . والاوراق التويجية هي الأخرى ثلاثية بيضوية تقريباً جالسة بجوار بعضها البعض ، والأسدية ستة . والزهرة الانثوية أوراقها الكأسية ثلاثة . عليها شعيرات دقيقه تتزايد حجماً بمرور الوقت ، الاوراق التويجية ثلاثة مدورة الشكل منطوية على بعضها من حيث الترتيب ، وأشباه الأسدية الانثوية (للمقارنة باسدية الزهرة الذكرية) ستة ، وهى إما ان تكون طليقة أو ملتحمة مع بعضها . والكربلات (القربلات أو المبيض) ثلاثة ملتحمة . والمياسم جالسة (على الكربلات) معوجة (في هيأة صنارة صيد السمك ـ الشص) (*) .

والنخلة ثنائية المسكن (**) ـ اي ان الازهار الذكرية على شجرة ، والازهار الانثوية على شجرة اخرى :ـ ، ومعنى ذلك ان التلقيح لا يحصل إلا بنقل حبوب الطلع (اللقاح) من الازهار الذكرية (من النخل الفحل) الى

(*) و (٣) أنظر ـ Prof . Cammie ' R . H . Bulletin of Department of Agriculture ' Bombay ' No . 30 ' 1919 ' pp . 3

(**) انظر ـ Prof. Willis ,floweringq plants & ferns , Cambridge press , 1919 , pp 505 .

الازهار الانثوية (في النخل الحامل للثمر) . ويلاحظ أن اشباه الأسدية ـ في الازهار الانثوية ـ لاتحمل حبوب اللقاح ، لذلك تقضى الضرورة ان يكون الانسان (او الرياح الهابة في الاحوال النادرة) وسيلة لتحقيق عملية التلقيح

والثمرة ـ في النخل ـ هي التمرة (*) ويميزها ان طولها اكثر من عرضها ومقطعها العرضي دائري ، ولها ثلاثة جدر ، جدار خارجي جلدي رقيق ، وجدار اوسط لحمي (لدن القوام) ، وجدار داخلي غشائي ، وترتكز الثمرة على النورة الزهرية (عذق شرموخ) بواسطة قمع مسنن سيليلوزي . والثمرة هذه وحيدة البذرة (النواة) . والبذرة طولها اكثر من عرضها ، محزوزة حزاً طولياً من جانب واحد ، وقوامها صلد ومادتها شبه سيليلوزيه (He ni – cellulose) (**)

النخل في العرف العراقي

تكاد شجرة النخل تنفرد بميزة قلما تشاركها فيها اشجار الفاكهة الاخرى في العالم . وهذه الميزة هي انها ثنائية المسكن ، كما اشير آنفا ، حيث ان الشجرة الانثى ـ حاملة التمر ـ مستقلة عن الشجرة الذكرية (النخل الفحل) . لذا لايتم التلاقح والاخصاب إلا بنقل لقاح الفحل (الكشة في كربلاء) الى طلع الانثى ويتم ذلك بكيفيتين (**) هما :ـ

(١) التلقيح الطبيعي ـ التلقائي ، حيث يتطاير طلع الفحل بتأثير الهواء فتحمله الرياح لتلقيه مصادفة على لقاح الانثى ، ولا يحتمل ذلك إلا في البساتين المتكاثفة النخيل مع العلم ان ذلك غير مضمون الوقوع وغير معترف به في جميع انحاء العراق التي توجد فيها النخيل .

(*) اشكر الدكتور عبدالكريم الخضيري أستاذ علم النبات المساعد بكلية الآداب والعلوم البغدادية على كريم ملاحظاته التي أبداها لي عند قيامي بترجمة بعض النصوص العلمية .

(**) راجع دلوسن ـ المصدر السابق ص ٢٧

(٢) التلقيح الصناعي ـ البشري ، وهو الذى يتم بواسطة الانسانوهو فلاح النخيل . والمعروف لدى اوساط زراعة النخيل ، فى منطقة شط العرب بوجه خاص ان يجرى ذلك وفق إحدى الطريقتين الآتيتين : ـ

(أ) التلقيح البسيط :ـ ويتم ذلك بقطع عذق الفحل بعد ان يلحظ تكون طحين اللقاح ، ويوضع العذق في محل معرض لاشعة الشمس لفترة قصيرة ثم يحمل الفلاح عدداً من هذه العذوق ويبدأ بتسلق النخيل الانثى واحدة ، واحدة ويشرع بوضع بعض شراميخ العذق الواحد في وسط عذوق الانثى وحينئذ يتساقط الطلع الفحل على لقاح الانثى . وهذه هي الطريقة الشائعة في العراق .

(ب) التلقيح المقصود :ـ حيث ان عذوق الطلع الفحل تبقى فترة اطول معرضة لاشعة الشمس بقصد تجفيف مادة الطلع لتنفصل عن اغلفتها ، حيث (ينكت) فى وسط كيس صغير من القماش الرقيق (الخام الابيض) ، ولأجل القيام بعملية التلقيح يربط الفلاح هذا الكيس بعصا طولها زهاء القدمين ، ويبدأ بتسلق النخيل الانثى نخلة نخلة حيث يقوم بشق اغلفة عذوق لقاحها ثم يدني كيس طلع الفحل من كل عذق ويطوف به عليه مساً واحتكاكاً بالدرجه التي يطمئن فيها تسرب طحين الطلع من الكيس الى عناقيد الشماريخ الخاصة بكل عذق . ويستحسن إعادة العملية الأخيرة اذا ماصادف نزول المطر بعد أجراء التلقيح المذكور ، لأن المطر قد يؤدى الى غسل العناقيد مما علق بها من طحين الطلع . ومما يجدر ذكره أن فى الامكان تلقيح طلع خمسين نخلة مؤنثة بلقاح نخلة واحدة من نخيل الفحل .

والمعروف ـ في منطقة شط العرب بوجه خاص ـ أن موسم التلقيح يبدأ منذ اواسط الاسبوع الثاني من شهر آذار ويستمر ذلك حتى الاسبوع الاخير من شهر نيسان . وجدير بالاشارة أن اعتدال الشتاء ودفئه ، ممايعجل بانطلاق عذوق الطلع من غلافها وبالعكس في حالة اشتداد برودة الشتاء مما

يؤخر ذلك مع ان موعد اللقاح في الاقسام الوسطى من العراق يتأخر اسبوعين او ثلاثة بالنسبة لمنطقة شط العرب ولا شك ان الموقع الجغرافي بالنسبة لخط العرض له أثره في هذه الظاهرة .

وتعتبر نهاية أيار واوائل حزيران الموعد الذي يبدأ فيه النضج والأثمار وبعد نحو ثلاثة اسابيع تتخذ الثمرة شكلا اقرب الى الشكل النهائي وذلك عندما يوشك شهر تموز على الانتهاء ، وبعد ذلك يزيد نضج الثمر يوما بعد يوم حتى يرطب (بضم الياء) وذلك في الاسبوع الاخير من تموز ومستهل شهر آب ، ثم يصبح تمراً في اواخر هذا الشهر ومستهل شهر ايلول .

ومما يميز نخل التمر ، علاوة على ماذكرنا ، وبخلاف معظم افراد الفصيلة النخيلية ، انها تتكاثر عن طريق إستنباتها بطريقتين هما طريقة زرع نوى التمر وطريقة الفسيل . وفي الحالة الاولى تزرع نواة التمر في الارض المخصصة للنخيل وذلك بعد تنقيعها في الماء لمدة ـ ٢٤ ساعة قبل زرعها وتسقى الارض بالمـــاء مباشرة ، وبعد مرور نحو اسبوعين تظهر النبتة في هيأة ورقة واحدة طويلة متكاثفة النسيج ويبلغ طولها بين القدم والقدمين في السنة الأولى من حياتها ، ثم تأخذ في النمو التدريجي حتى تأخذ شكل النخلة . إما ابتداء الثمر فلا يكون إلا بعد مرور مدة تتراوح بين ١٠ ـ ١٥ سنة . ولكن يلاحظ أنه يندر جداً اللجوء الى طريقة استعمال النوى في زراعة النخيل اللهم إلا اذا دعت الضرورة الماسة الى ذلك مع العلم أن هذه الطريقة غير مستعملة قط في العراق . ولعل السبب في العزوف عن هذه الطريقة هو اولا عدم ضمان نتيجة ذلك بعـــد انتظار ١٢ـ١٥ سنة يبذل فيها الفلاح مجهوداً كبيراً ونفقات كثيرة ، واذا بالنتيجة ان تنمو نخلة غير معروفة النوع أو تنمو نخلة من نخيل الفحل . وليس ذلك فحسب ، بل أنه اذا ما صادف ان كانت نخلة حاملة ، فانها قد لاتبلغ في الاخير مرحلة النضج والاثمار بالشكل المطلوب وقد تكون قليلة الانتاج رديئة النوع .

اما الطريقة الثانية ، فهي استنبات النخيل بطريقة غرس الفسيل وبهذه المناسبة جدير بنا ان نتتبع مراحل نمو النخيل وبضمنها مرحلة الفسيل (*)

أ) مرحلة الفرخة

الفرخ او الفرخة لفظ يطلق على النخلة الصغيرة (البرعمة - كما يصطلح على ذلك في علم النبات احياناً) المتفرعة عند جذور النخلة الكبرى - النخلة الأم ، وتبدأ صغيرة فى هيأة اوراق ريشية متلاصقة ثم تأخذ في النمو فتبدو نخلة صغيرة وتحتفظ بهذه التسمية وهي مازالت ملصقة بأمها لمدة تتراوح بين خمس سنوات وثمان سنوات . ولا بد من فصم هذه الفرخة عن امها للحصول على غرس جديد منها فى ارض جديدة .

ب) مرحلة الفسيلة :

لاتختلف الفسيلة (او الفسيل) عن الفرخة فى شيء سوى أنها قد فصمت عن امها النخلة الكبيرة ، وتم غرسها فى مغرسها الجديد الى جانب نظيراتها من الفسائل . وبعد مرور مدة تتراوح بين ٤ - ٦ سنوات تبلغ الفسيلة المرحلة التي تبدأ عندها بأعطاء الثمر .

وجدير بالأشارة ان خير المواسم لغرس الفسيل هو فصل الربيع أي بعد اجراء عملية التلقيح بوقت قصير ، واحيانا فى مستهل الصيف حيث تبدأ مرحلة نضج الثمر .

ولابد لفلاح النخيل ان يراعي أموراً كثيرة في غرس الفسيل ، واهم هذه ان تكون الفسائل كاملة البلوغ بحيث لايقل عمرها عن الخمس سنوات منذ يوم ظهورها عند قاعدة النخلة الأم ، وعليه أن يكون حذرا عندمايفصم الفسيلة عن أمها بحيث يحافظ بوجه خاص على الجذر الوتدي (الفطامة) لها

(*) راجع - الدباغ - عبد الوهاب اسس الجغرافية الاقتصادية بغداد ١٩٥٢ ج ١ ص ٢١٠ .

والعادة المتبعة ان تزرع الفسائل عند حافات الجداول على الطريقة الرباعية وبخطوط مستقيمة يبعد الخط منها عن الآخر زهاء ١٢ ذراع يد (ذراع اليد ٤٥ سم) تقريبا وهنالك مسائل كثيرة اخرى لايسع المجال لذكرها جميعا ، نذكر منهـا أن عدد الفسائل التي تغرس في وحدة المساحـة المعروفة بالجريب (٣٩٦٧ متر مربع) هو ٨٠ ـ ١٠٠ نخلة ٠

٢) مرحلة النشوة :

النشوة لفظ يطلق على النخلة الفتية حيث تبدأ النخلة عندها بأعطاء الثمر وتفريع الفرخات ، ومعنى ذلك ان هذا الدور من حياة النخلة هو دور الفتوة في الخصـوبة والانتـاج . وتبلغ الحقبة التي تكون فيها النخلة في هـذا الدور زهاء ٤ ـ ٢٠ سنة ٠ ومما يجدر التنويه به أن هنالك تسمية أخرى لنفس هذه المرحلة من حياة النخلة ، وهي تسمية مقصورة على بساتين النخيل الايرانية في الضفة الشرقية من شط العرب وهي (الخيسة)(*)

٤) مرحلة الربعية :ـ

الربعية اسم يطلق على المرحلة التي تكف عندها النخلة عن تفريع الفرخات الفسائل) ، في حين انها المرحله التي تبلغ فيها النخلة الأوج في الأثمار . ولعل السبب في غزارة الأثمار هو أن المواد الغذائية التي كانت النخلة (النشوة) تستهلكها لأنماء الفرخات وإعطاء الثمر ، اخذت النخلة الجديدة (الربعية) تستنفذ هذه المواد الغذائية في ناحية واحدة وهي ناحية الأثمار فقط . ويلاحظ ان النخلة تستمر في عنفوانها (ربعية) الى حين بلوغها الستين سنة من يوم غرسها في الاحوال الاعتيادية ٠ وبعد هذا التاريخ تبدأ قوتها الانتاجية في الضعف والخور مجتازة عتبة مرحلة (الربعية) لتبدأ حلقة جديدة من حلقات حياتها لتصبح واحدة من اخواتها النخلات المعمرات ٠

(*) انظر Dowson , V . H . W . op cit , PI ,P3

مرحلة الطويلة :ـ

وهذه هي المرحلة التي تبدو النخلة فيها طويلة حقا ، حيث يربو طولها على الخمسين قدماً أو نحو ذلك ، وتكون ساقها في أكثر الاحيان اقل غلظة من سيقان النخيل الأخرى في مراحل « الربعية » « والنشوة » . ويبدأ فلاحوا النخيل باطلاق هذه التسمية على كل نخلة حاملة ، تعطي ثمراً في سنة ثم تقف عن اعطاء الثمر سنة اخرى على التوالي الى أن تكف عن الاثمار بصورة مطلقة ويصبح وجودها او عدمه سواء من الناحية الاقتصادية . ومما يجدر ذكره انه قد يطلق اسم «العيطة » بدل « الطويلة » على هذه المرحلة ذاتها من حياة النخلة في جهات اخرى من العراق خارج منطقة شط العرب .

التمرة

التمرة مثل أمها النخلة ، تمر هي الاخرى بحلقات من ادوار حياتها المتطورة ، مبتدئة بعيد الاخصاب الذي يلي عملية اللقاح ، ومنتهية بالحلقة التي تبلغ فيها التمرة المعروفة ، التي يطلق اسم جمعها « التمور » على ثمار النخيل.

ويحسن بنا ان نشير هنا أن ثمرة النخلة محمولة على العذوق . ويتألف « العذق ـ العثك » الواحد من عدد عديد من « الشماريخ » التي مفردها « الشرموخ » ، (الذي يصطلح عليه اسم النورة الزهرية في علم النبات) . والشرموخ هو القاعدة التي يرتكز على جانبيها العدد العديد ايضاً من وحدات الثمر (بالثاء) التي تبدو كالعقد النضيد ، والتي يصبح كل منها تمرة كاملة فيما بعد عندما تبلغ ثمار النخلة مرحلة النضج النهائية . وفيما يأتي موجز للحالات التي تمر بها هذه الثمار .

الحبابك

الحبابك (بضم الباء الثانية) ، وحدات الثمار الاولى النامية على طرفي « العذق الشرموخ » والمتدلية على جانبيه بهيئة عقد طولي منضود الحبات تسمى « الحبابك » وهي الصورة الاولى للثمرة بعيد عمليتي اللقاح والاخصاب كما

اشر.نا ويكون حجم « الحبابك » انواحدةقريباًمن حجم حبة الذرة الصفراء أو حبة الحمص . وهي على ذلك كروية الشكل مرة الطعم تبدو اول الامر بيضاء مصفرة ثم تصبح خضراء .

٢) الجمرى :

الجمرى لفظ يطلق على حبات « الحبابك » المارة الذكر بعد أن يكبر حجمها قليلا بحيث تبدو فى هيئة الزيتونة الصغيرة . وهي مستديرة (كروية) الشكل او فيها شئ من الطول الى جانب التكور . واللون هو الاخضر او الاخضر الفاتح ، والطعم مر او « عفصي » بحيث لايصلح للأكل .

٣) الطوش :

والتفريق بين « الطوش » و « الجمري »ليس سهلا وقد يعني الواحد منها الآخر باختلاف مناطق الانتاج فى العراق . وعلى كل حال يكون «الطوش» اكبر حجما نسبيا من« الجمري » ، ويكون اكثر استدارةمنه ، بحيث يقل هذا الحجم قليلا عن حجم « الخلال »الى درجةانه يطلق عليهاسم « خلال‌طوش» ولا يختلف هذا عن مرحلة « الخلال » التي سيجئ ذكرها بعد قليل فى شئ سوى اللون حيث ان الطوش ذو لون اخضر فاتح مائل الى الاصفراء قليلا ، وان طعمه عفصى مر . فهو لذلك اشبه بـ« الجمرى» من حيث الطعم واللون واقرب الى الخلال فى الشكل والحجم .

٤) الخلال :

ويعني لفظ الخلال المرحلة التي تكون فيها ثمرة التمرة قد بلغت شأوها الأخير واتخذت شكلها وحجمها النهائيين ، وقد اصفر لونها او اصبح لونها اصفر مشوبا بالحمرة او احمر حمرة تامة حسب نوع التمر او صنفه . وهذا دليل على اكتمال نمو الثمرة واقتراب موعد قطافه (جنية أوقصاصة حسب التعبيرات الدارجة كما سنرى) . هذا ويكون قوام « الخلال » اكثر تركيزاً وصلابة اذا ماقورن بقوام « الثمرة » الكاملة النضج والقشرة ـ او الجدار الخارجي ـ

صفراء اللون او صفراء مشربة بنقط حمراء، او انها حمراء، واللون الأول هو الشائع بين معظم انواع التمور اما اللون الثانى او الاحمر، فلا يتمثل إلا في انواع قليلة. أما طعم «الخلال» فهو الطعم العفصي مع شيء قليل من الحلاوة، وقد تكون بعض انواع الخلال متوسطة الحلاوة، او حلوة حلاوة تامة فى أصناف معينة كخلال «البريم» و «البرحي و «الميلوى» و «الشوكار» و «أم الدهن» و «الجوزي» و «الهدال» وغيرها.

٥) الرطب:

يطلق «الرطب» على ثمرة النخيل، عندما يصبح النصف المدبب السائب البعيد بالنسبة لنقطة الارتكاز على الشرموخ، لحمي القوام، أما النصف الآخر المرتكز رأسه على الشرموخ بواسطة القمع (الكمع بالكاف الفارسية حسب الاصطلاح الشائع فى العراق) فانه يبقى كما كان فى مرحلة «الخلال» الآنفة الذكر. وهنالك انواع كثيرة من التمور التي تستهلك رطباً ومن الانواع الشائعة رطب الاسطة عمران (الساير) والرطب الخستاوي وغيرهما كثير.

٦) التمر:

التمر، معروف، وهو آخر دور من ادوار نضوج ثمار النخيل. ويكون ذلك بعد ان ينضج النصف الثاني من (الرطب)، حيث تتركز مادة التمر العسلية وتجف قشرتها بعض الشيء وتبدو رقيقة ويكون قوام التمرة اجمالا لدنا. ويلاحظ أن التمور تختلف عن بعضها اذا ما اختلف صنفها (نوعها) ويتمثل الاختلاف فى لون التمرة وحجمها ونكهتها، وحلاوتها (مادتها السكرية).

قاموس النخيل والتمور فى العرف المحلي

ان من يتحرى شؤون زراعة النخيل واحوال انتاج التمور يقف على بعض المصطلحات الكثيرة المحلية التي تحتاج الى تفسير وشرح. وفيما يأتي أهم هذه المصطلحات مرتبة ترتيباً ابجدياً: ـ

أصابع ـ (وتسمى أحياناً مخالب) ، ومفردها اصبع اي الساقية المائية الصغيرة المتفرعة عن الساقية الكبيرة المتصلة بالجدول الرئيسي .

بشاتك ـ ومفردها بشتكة ، وهي المسافة المتروكة من الارض بين الأصابع (السواقي الصغيرة) ، أو هى الأرض الكائنة بين أصبع وآخر .

بيبان (جمع بابٌ) ، وهي عبارة عن مستطيلات من الأرض اكبر مساحة من الدواير التي سيجيء ذكرها .

تال ـ التال لفظ يطلق على الفسيل في لوأني ديالى وبغداد .

تشذيب ـ التشذيب عملية قطع جريد سعف النخل .

تكريب ـ التكريب عملية قص الكرب المتبقي بعد قطع الجريد .

تزبير ـ التزبير عملية قطع السعف القريب من الأرض .

تركيز ـ التركيز عملية فصل العذوق المتشابكة عن بعضها .

تفريد ـ التفريد نفس عملية التركيز .

تدلية ـ التدلية هى عملية رفع العذوق من السعف وجعلها متدلية حرة .

تعّاب ـ (جمعها تعّابة) ، (والتعبة اسمها) ، وهو الشخص الذي يأخذ على عاتقه فلاحة بستان النخيل على طريقة المغارسة مع الملاك (*) .

تبلية ـ التلبية هي عبارة عن (المرقاة) ـ اي تكية الظهر التي يستعملها الفلاح (مستعيضاً بها عن السلم) لارتقاء النخلة لاغراضه الكثيرة . والتبلية مكونة من شيئين هما الحصيرة من خرصان السعف والحبل المتصل بنهايتي الحصيرة ، وطريقة الاستعمال (**) أن يتمنطق الفلاح بالحصيرة فى وسطه من الخلف (كأنه جالس على كرسي) ويربط الحبل بنتوءات جذع النخل . ثم يرقي النخل رويداً رويداً كلما نقل الحبل من نتوء (اسفل الكرب) الى نتوء يليه باتجاه رأس النخلة وهكذا .

(*) انظر فيضي ـ المحامي الحاج سليمان ، نظام التعبات في البصرة ١٩٤٦ ، ص ١ ـ ٣ .

(**) انظر الدباغ ـ عبدالوهاب ، المصدر السابق ص ١٥٦

وتسمى التبلية في منطقة شط العرب باسم (الفروند) ٠

تنكيز ـ ظاهرة ذبول ثمور الخضراوي في البصرة حيث يؤدي الري الكثير للنخلة الواقعة في ارض منخفضة فى اشهر الحر الشديد خصوصاً شهر آب الى تعفن ثمرة الخضراوي وتجوفها ، وتسمى هذه الظاهرة باسم (تنكيز) ٠

تاذوغ ـ التاذوغ هي الحشرة التى تنخر فى جذع النخلة وتجعله منخوراً وعاملا معيقاً لامتصاص الماء والمواد الغذائية ٠

ثيارة ـ وهي إحدى عمليات الحراثة فى بساتين نخيل شط العرب ، وهي عملية قلب أرض البستان (بواسطة المساحي ، وذلك بعد انتهاء موسم جني التمر ـ أي فى الخريف ، حيث تقلب الارض لعمق قدم واحد فقط ٠

جذ ـ الجذ ، عملية جمع التمور الناضجة (بعذوقها) ٠

جني ـ عملية جمع التمور فردة فردة ، وفى الغالب يطلق ذلك على جني الرطب ٠

جلة ـ الجلة هي عبارة عن زمبيل كبير (مصنوع من خرصان سعف النخيل) يبلغ قطرها زهاء القدمين وعمقها نحو القدمين والنصف وتستعمل كوحدة كيل (قياسية) لمعرفة كميات السماد الحيواني (الدمن) المستعملة لتسميد بساتين النخيل ٠

جريدة ـ الجريدة نصل السعف (التي تبعث منها الخرصان) ، وفي الغالب تطلق على الجزء الاسفل المتبقي على النخلة من السعفة بعد قطعها ٠

جمارة ـ الجمارة عبارة لب فسيل النخل ٠

خرصان ـ مفردها خرص أي سعف النخل ٠

داير ـ (جمعها مداوير) والداير هى الساقية الرئيسية فى بستان النخيل ويتراوح عرض هذه الساقية بين ٤ ـ ٥ أقدام .

دركال ـ (جمعها دراكيل) والدركال عبارة عن فرقة ـ من فلاحي النخيل

ـ مؤلفة من ثلاثة اشخاص ،يقومون بعملية قلب الارض(بواسطة المساحي سوية بحيث تكون مساحيهم متماسة ببعضها .

روبة ـ وهي الارض الطينية التي يوجه اليها ماء الري بحيث تصبح مادتها في هيئة عجينة من الطين المخفف لأجل غرس الفسائل وبعد ان يتم الغرس تردم الأرض بالتراب الجاف .

روف ـ (جمعها روفات)الممرات التي تفصل بين مدورة واخرى .

السلي ـ (او السلة) ، وهي الاشواك الموجودة عند مبتدأ اتصال السعفة برأس النخلة ، حيث نجد عدداً من ابر النخلة على ابعاد مختلفة •

شكل ـ (جميع شكله) وهي المسافات الكائنة بين السواقي الرئيسية وتبلغ فى العادة زهاء ١٨ ذراع(كل ذراع يد تقرب من ٤٥ سم)

شرموخ ـ فرع واحد من فروع عذق التمر •

عمارة ـ عملية حرث الارض اجمالا •

عامر ـ الارض التي تم غرسها واعمارها من الارض التي تم الأتفاق عليها بين الملاك والتعاب على طريقة التعبة •

العثك ـ اي عذق التمر •

عِلب ـ هي شماريخ (ج شرموخ) اللقاح في العذق الواحد •

غامر ـ وهى مساحة الارض التي لم تجر عليها اية عملية من عمليات الزراعة والغرس فى الارض التي اتفق عليها الملاك والتعاب لتعميرها بطريقة التعبات •

فروند ـ وهو نفسه التبلية•والفروندهو اللفظ المستعمل فىالبصرة .

فتوح ـ الفتوح ـ وهو اول فصل الربيع عند ملاكي النخيل وهو ايضاً آخر اربعينية الشتاء•

فطامة ـ الفطامة عبارة عن الجذر الوتدي للفسيلة •

كسور ـ الكسور هى عملية حرث ارض البستان التي تكون أرضها

ذات أدغال واعشاب غريبة مضرة في الغالب ومن امثلتها الحلفاء . ويلاحظ أن عمق هذه الحراثة هو زهاء القدمين ، كما ان موسمها هو اول الربيع .

كشة ـ الكشة هي طلع الانثى (في منطقة كربلاء بوجه خاص)

لوي ـ ، اللوي ظاهرة التعفن والتجوف ، وهي تصيب تمور الساير في موسم النضج الكامل في شهر آب عندما تكون نخلها في ارض منخفضة وتوجه اليها المياه بكميات كبيرة .

مدورة ـ (جمعها مداوير) وهي احدى المستطيلات العديدة التي يحدثها الفلاح في بستان نخيله

مقلاص ـ مكلاص ـ والمقلاص هو عبارة عن غصن قوي معقوف من من اغصان الاشجار ، وهي على هيأة صنارة صيد السمك (شص) ، يستعمله الفلاح في اوقات جذ التمور حيث يعلق عليه عذوق التمر بعد فشق نصله الرئيس ويتصل المقلاص بحبل لتدليته الى الاسفل عند الاستعمال .

نشور ـ النشوز عملية الحراثة التي يقوم بها فلاحو النخيل في اواسط الصيف واخره (شهر آب على الاخص) ، لغرض تسوية ارض البستان ، وفي العادة ان يكون عمق الحراثة زهاء القدم والنصف .

هيم ـ الهيم (او الهيب) آلة حديدية (من قبيل المسحاة) تستعمل خصيصاً لفصم الفسائل عن النخلات الكبيرات .

النخل والتمر في اللغة والأدب

النخيل والنخل (بسكون الخاء) شجر التمر ، واحدته نخلة . وللنخلة ترتيب في حملها (*) ، فيقال طلعت النخلة ثم ابلحت ثم أبسرت ثم أزهت ثم أمعت ثم ارطبت ثم اتمرت .

والتمر (بفتح التاء وسكون الميم) تمر معروف ـ وهو حمل النخلة واحدته

(*) مختار الصحاح

(**) القيسي ـ الشيخ قاسم ، شرح الصدور في النخل والتمور ص ٤

تمرة ، والجمع تمرات (بالتحريك) وتمور وتمران (بضم اولهما) • ويقال تمر الرطب (بتشديد الميم) ، وأتمر إتماراً : أي صار فى حد التمر (**) •

وتمرت (بتشديد الميم) النخلة وأتمرت ، أي حملت التمر • والتمار ، بائع التمر ، فهو من باب النسب ، وصيغته التى يستغني بها عن ياء النسبة مثل العطار والبزاز والبقال • ويقال أيضاً ، التامر ، على وزن فاعل ، ومن أمثلة ذلك قول ابن مالك فى الخلاصة (*) (وغذوتني وزعمت أنك لابن في الصيف تامر) ، ومعنى ذلك صاحب لبن وتمر •

وقد وصف بعضهم التمر بالقول (هو طويل الشكل مدحرج الخلقة مختلف الألوان ، على نواه قشرة دقيقة حريرية ، لينة الملمس صلبة النسج • وعلى هذه النواة شحمة ثخينة ، عليها قشرة صلبة ملساء ، وعلى ظهر النواة نقرة ، وفى الجانب المقابل نقرة مستطيلة فيها حشو ليفي ، وعلى رأس التمرة ، من خارج ، قمة عليها شظيات متفرقة متشبثة بالتمرة . ومادة هذه التمرة قبل النضج عفصة ، وبعد النضج حلوة لزجة .)

وهنالك أيضاً اسم العجوة ، وهي نوع من التمر وفى الغالب هو التمر المكبوس أو هكذا يسمى التمر العراقى (المكبوس في الخصاف) في البلاد المصرية . والعجوة أيضاً هو التمر المحشي في الحجاز .

وفي الشعر العربي وصف مسهب بديع للنخيل (**) كانوا يتغنون به (***) . ومن ذلك قولهم (****) : ـ

باسقات النخل فى الطلع النضيد   تتهادى كالعذارى فى الحلي

(*) عن القيسي ـ المصدر السابق ص ٣

(**) راجع (حلبة الكميت)

(***) وهنالك قصيدة باللغة الانكليزية في وصف النخلة The Palm Tree short poem by Wrs Hemans (Felicia Dorothea Hemans Poetical Wrks)

(****) الشرقي ، الشيخ علي ، التمر (رسالة صغيرة فى صفحة واحدة) ١٩٤٦ •

وقال شاعرهم يصف منظر النخل على النهر :ـ

والنخل حول النهر مثل عرائس　　نصت غدائرها على غدران
والطلع من طرب يشق ثيابه　　متنشراً كتنشر الجذلان

ولنسمع شاعرنا العربي ينشدنا بليغ كنايته عن خضرة رأس النخلة وتشبيهها بالزبرجد ، وثمار التمر على غدوقه بالياقوت والعسجد قائلا :ـ

كأن النخيل الباسقات وقد بدت　　لناظرها حسناً قباب زبرجد
وقد علقت من حولها زينة لها　　قناديل ياقوت بأمراس عسجد

وللسري الرفاء ابيات من الشعر من أرق ما قيل فى وصف النخل وثمارها ، وليس هذا بكثير بالنسبة للنخل التي هي بحق من أجمل الاشجار . قال هذا الشاعر :ـ

فالنخل من باسق فيه وباسقة　　يضاحك الطلع فى قنوانه الرطبا
أضحت شماريخه فى النحر مطلعة　　إما ثريا وإما معصماً خضبا
تريك في الظل عقياناً فان نظرت　　شمس النهار اليها خلتها لهبا

وكان للتمر والنخل مكانة مرموقة عند العرب الأقدمين . ومما يدلنا على ذلك أنه كانت هنالك قبيلة عربية اسمها (جهينة) عاشت قبل ظهور الاسلام، عملت من التمر هيكلا اتخذته ألهاً وعبدته ، ولعل عمل هيكل الآلهة من مادة التمر رمز للوفرة والخصوبة . وقد ورد انه حينما حل القحط فى ديار جهينة وانتشرت بينهم المجاعة ، أضطرت هذه القبيلة أن تجعل من آلهها طعاماً فقال الشاعر فيهم (*) :ـ

(*) وقد ترجم أحدهم هذا القول الى الشعر الانكليزي قائلا :ـ

Juhaina ate their god , In their afflication and famine
Without fearing him , His penalty & sequence .

وقد ورد شيء كثير من أقوال العرب عن التمر وصفاته ونفعه، والحث على تناوله. ومن ذلك ما ورد في أحد الكتب القديمة «*» عن أبي عمر بن العلاء قال الحجاج لجلسائه ليكتب كل رجل فى رقعة أحب الطعام اليه ويجعلها تحت مصلاي - فاذا الرقاع كلها « الزبد والتمر ». وقال الاصمعي عن أبيه قال: أسر رجل رجلين فى الجاهلية فخيرهما بما يعشيهما فاختار أحدهما اللحم واختار الآخر التمر فعشيا وألقيا فى الفناء وذلك فى شتاء شديد البرد فاصبح صاحب اللحم خامداً وأصبح صاحب التمر تزر عيناه.

وذكر ان الامام علي بن ابي طالب (ع) كان معتاداً أن يقضي بعض اوقاته فى دكان أحد بائعي التمر المسمى (ميثم التمار) في الكوفة لأجل أن يمتع نظره بمنظر التمور فى دكان البائع (**).

قال الاصمعي قال اعرابي يفضل الرطب على العسل (أتجعل عسلة فى اخناد البقر كعسلة فى جو السماء لها محارس من زبرجد وذوائب من زمرد)(***)

قال الأصمعي : قال أعرابي (تمرنا جرد فطس يغيب فيه الضرس كأن نواه ألسن الطير ، تضع التمرة فى فيك فتجد حلاوتها في كعبيك .)(****)

«*» بحث الطعام من كتاب عيون الاخبار ص ١٩٧ - ٢٠٢

«**» انظر - عيون الاخبار - المجلد ٣ - مبحث الطعام ص ١٩٧

«***» انظر المصدر السابق ص ٢٠١

«****» انظر المصدر السابق ص ٢٠٣

النخل و التمر في الاديان السماوية

إن الوســط الذي انبثقت منه الاديان السماوية الموحدة الثلاثة هو نفس الوسط الملائم لنمو النخل وانتاج التمر . فاليهودية والمسيحية والاسلام أديان بشر بها سكان شبه الجزيرة العربية ، ومنها انتشرت الى أنحاء العالم الأخرى .

وقد عني الكثير ممن اعتنقوا احد هذه الأديان بالنخل والتمر وذكر أهميتها الاقتصادية والغذائية ، وليس ذلك حسب بل أن كثيراً من النصوص الدينية التي احتوتها الكتب المقدسة لهذه الاديان قد تناولت النخل والتمر وذكر ميزاتها وفوائدها .

النخل والتمر فى الديانة اليهودية :

تعني لفظة « تامار » العبرية النخل والتمر معاً (*) ومن طريف ماروي عن اليهود انهم لاحظوا إعتدال جذع النخلة وقوامها المديد السامق ، وخيرها الكثير الوافر ، فأطلقوا اسمها [تامار] على بناتهم رمزاً لجمالهن وتيمناً بخصوبتهن الأكيدة « فى المال والبنين » . وقد ورد في الكتاب المقدس أن كنة نبيهم « يهودا بن يعقوب » دعيت باسم [تامار] ، وكذلك كان اسم ابنة الملك ، داود [تامار] «**» .

ومما يؤيد ذلك ايضا ماورد في كتاب [نشيد الانشاد] «***» ،حيث يشبه الحبيب حبيبته الهيفاء بنخلة فارعة الجذع ذات عثاكيل «****»

وعلى كل حال ، لقد اجزل انبياء اليهود وعلماؤهم على النخل ونتاجه و الحث على غرسه وامتدحوا التمر كثيراً . ولا أدل على ذلك مما جاء في التوارة

«*» حداد ـ عزرا ، « النخل والتمر في الكتاب المقدس والتلمود » ، رسالة صغيرة فى بضع صفحات ، بغداد ١٠/ ١٩٤٦

«**» كتاب نشيد الانشاد مجموعة من الشعر الرمزي الالهي ، منسوب الى نبيهم سليمان الحكيم .

«***» الكتاب المقدس ، تكوين ٣و٤ ـ صموئيل ٣١و١٤و٢٧

أن [دابورا] حكيمة بني اسرائيل فى عهد القضاة كانت تجلس للقضاء تحت جذع نخلة عرفت باسمها (*) وفى التوراة ايضاً يعتبر التمر أو عصارته (الدبس) من الأثمار السبعة الممتازة (**) . كذلك ورد في الكتاب المقدس ايضا ان جدران الهيكل الذي بناه نبيهم [سليمان] لعبادة الله كانت مكسوة بخشب الأرز ومنقوش عليها صور تمثل النخيل (***) . ومما يدلنا ايضا على ماكان للنخل من مقام رفيع في طقوس اليهود الدينية ، ان بين مراسيم عيد المظال (عيد العرازيل) ، وهي مراسيم مازالت متبعة الى يومنا هذا ، أن يأخذ اليهودي سعفاً طرياً من لب النخل (بالعبرية لولاب) فيسجد له بطريقة خاصة ويحمله بيديه عند تلاوته صلاة العيد رمزاً للفرح والسرور «****» .

ومن الكتب الدينية المهمة عند اليهود ، كتاب « التلمود » «*****» ، ويأتي في الاهمية بالدرجة الثانية بعد الكتاب المقدس . وقد ورد ذكر النخل والتمر فى « التلمود » بصورة تفصيلية عجيبة . ومما جاء فيه ـ آن بعض علماء التلمود ، يوصون الناس فى طريقة استثمار دوطة « مهر ـ صداق » زوجاتهم بالأمور التالية حسب اهميتها : ـ

«*» المزمور ٧و٨ ـ كتاب نشيد الانشاد .

** قضاة ٤و٥ ـ الكتاب المقدس

* * تثنية ـ ٨و٨ ـ التوراة

** * املوك و٦و٣٢ ـ الكتاب المقدس .

**** سفر اللاويين ٢٣و٤ ـ الكتاب المقدس .

***** « التلمود ـ هو اكبر واقدم موسوعة يهودية ، تحتوي على القوانين والشعائر والمراسيم والتقاليد اليهودية المستندة الى احكام التوارة اشتغل في وضعه طائفه من علماء اليهود يعرفون بالآمورائيم (الاستاذة) وهو تلمودان الاول من وضع احبار فلسطين يسمى التلمود الاورشيليمي سنة ٤٠٨ م . والتلمود البابلي الذي وضعه علماء بابل (التلمود البابلي)سنة ٤٠٠ ـ ٥٠٠ م

****** بابا بئر ٥٢ أ ، التلمود

«١» شراء الأراضي الزراعية «٢» بيوت السكن «٣» بساتين النخيل «٤» الكروم . وهناك ، ايضاً ، حكاية طريفة عن مدى أهمية النخل والتمر فى اقتصاديات البلاد ، وكان اليهود يتناقلونها وهذا نصها : ـ سأل احدهم يهوديا قادما من العراق : ـ

ـ ماهي أثمار بلادكم ؟

ـ التمر .

ـ ثم ماذا ؟

التمر أيضاً .

ـ فلما استغرب الرجل من هذا الجواب قال له العراق :

ـ أننا نستفيد من النخل فوائد عديدة ، فاننا نستظل به من وهج الشمس ، ونأكل ثمرته ، ونعلف ماشيتنا بنواته ، ونعلن عن افراحنا بسعفه ونتخذ من عصارته عسلا وخمراً ، ونصنع من جريده وخوصه الأواني والحصران وغيرها من الأثاث ، ونتخذ من جذعه خشبا لسقوفنا ، واعمدة لبيوتنا ، ووقوداً لطبخنا والخ .. الخ .. فهل بعد هذا من ثمر ؟ «*»

النخل والتمر فى الديانة المسيحية :

يقال للنبي عيسى « ع » ذو النخلة لأنه ولد تحت النخلة .

وقد ورد فى الانجيل : ان انصار المسيح « ع » فرشوا سعف النخيل في طريقه عندما دخل اورشيليم « بيت المقدس » لأول مرة .«**»
وقد ورد فى الانجيل ، بهذه المناسبة ايضاً ، بأن سعف النخل كان علامة من علامات النصر يحمل أمام المنتصرين في مواكبهم «***» .

---

* كتوبوت ١٠ ـ التلمود

** يوحنا ١٢ و١٣ ـ كتاب الانجيل

*** رؤيات ٧و٩ ـ كتاب الانجيل

ويعتبر المسيحيون - الغربيون بوجه خاص - النخلة شجرة الحياة ولذلك نرى أنه قلما تخلو نشرة من نشرات جمعية منتجي التمور في « إنديو » بوادى « كوجيلا » في « كاليفورنيا » في « الولايات المتحدة الامريكية » من صورة للنخيل وفي أسفلها صورتان لآدم وحواء .

ولا زلنا نجد اليوم زهاء ٤٠٠٠ نخلة نامية في بورديكيرا (Bo rlighera) بمقربة من العاصمة الايطالية ، وان سبب غرسها ووجودها هو لأجل تهيأة السعوف لاقامة الشعائر والطقوس الدينية في يوم « أحد النخل - (Palm - Sunday) كل عام في الفاتيكان مقر الكنيسة البابوية في روما بايطاليا «*» .

النخل والتمر في الديانة الاسلامية :

هنالك مادة غزيرة مما يمكن أن نطلق عليه « أدب النخل والتمر » في القرآن الكريم والاحاديث النبوية الشريفة ، وقد جاء شيء كثير عن النخل والتمر ومزاياها وفوائدها في الغرس والانتاج والزينة والطعام ، بحيث لا يسعنا ان نذكر إلا شيئاً يسيراً مما يتفق وطبيعة بحثنا :

[أ] النخل والتمر في القرآن :

في القرآن الكريم ذكر مسهب للنخل ووصف بالغ لثمره وطلعه وكمه وعرجونه، ومن يتصفح القرآن الكريم سورة سورة يجد الشيء الكثير من ذلك .

وهكذا ، ورد في سورة مريم [وهزي اليك بجذع النخلة تساقط عليك رطباً جنيا [**] ، فكلي واشربي وقرى عينا ، فقولي أني نذرت للرحمن صوماً فلن أكلم اليوم إنسيا .]

وجاء في سورة النحل [ومن ثمرات النخل والاعناب تتخذون منه

---

* انظر - Dowson op. cit, Ip . 4

** جنيا - اي طرياً - تفسير الجلالين للسيوطي في شرح معظم الآيات الواردة هنا

سكراً [*] ورزقاً حسنا ، ان في ذلك لآيات لقوم يعقلون] .

وفي سورة يسن [وجعلنا فيها جنات من نخيل وأعناب ليأكلوا من ثمره] . وكذلك [ومن النخل من طلعها قنوان [**] .

وفي سورة الرحمن [والارض وضعها للانام فيها فاكهة والنخل ذات الاكمام [٤] .

وفي سورة الانعام [... ومن النخيل من طلعها قنوان [****] دانية [*****] ..

وفي سورة الرعد في الارض قطع متجاورات وجنات من أعناب وزرع ونخيل صنوان (****** وغير صنوان ... ،

وفي سورة قاف (وانزلنا من السماء ماء مباركا فانبتنا به جنات وحب الحصيد ، والنخل باسقات ، ******* ، لها طلع نضيد (*********)

---

* السكر هو الشيء الذي يسد الجوع ويقال ـ سكرت النهر ـ اي سددته . ولعل المعنى الضمني هو الطعام .

** قنوان جميع قنو والقنو هو عذق التمر

*** الاكمام ـ جميع كم (بكسر الكاف او ضمه) والكم اوعية التمر او هي الطلع .

ـ انظر القيسي (قاسم) شرح الصدور في النخل والتمور بغداد سنة ١٩٤٦ ص ٣

**** قنوان جمع قنو وهو العذق ومثله صنو وصنوان .

***** دانيه اي قريبة المجتنى .

****** صنوان ـ صفة للنخل وهي جمع صنو (بكسر الصاد وضمها) وهي النخله التي لها رأسان واصلها واحد

******* باسقات ـ اي طوالا ـ او حوامل فيقال ـ ابسقت

********* نضيد منضود بعضه على بعض والمراد تراكم الطلع او كثرة مافيه من مادة التمر

رزقاً للعباد، واحيينا
به بلدة ميتاً .)



وقد ورد الكثير
من الاحاديث عن
الرسول الاعظم ص
ومن ذلك الحديث
القائل أطعموا نساءكم
في نفاسهن التمر يخرج
الولد حليما فانه كان
طعام مريم حين ولدت
ولو علم الله طعاما خيراً
من التمر لا طعمها
إياه (*)] .
وقد ورد عن عائشة رض)
قالت قال رسول الله (ص)
(بيت ليس فيه تمر
جياع أهله) (**)

اللوحة (٩) نخلتان على ضفة النهر
منظر مألوف لدى كل عراقي

وورد في الأثر : (في جوف المؤمن زاوية لايسدها إلا التمر !!) (***)

---

* انظر الشرق ، الشيخ علي ، رسالة في صفحة واحدة عن النخل والتمر الدين الاسلامي .

** أنظر - عيون الاخبار ، المجلد الثالث ، مبحث الطعام ص ٢٠١

*** الشرق

وورد في الأثر ايضاً : (من افطر صائماً بشق من التمر فله الجنة) (*) .
ولعل هذا هو السبب في زيادة استهلاك التمور العراقية في اسواق الاقطار الاسلامية في شهر رمضان من كل عام (وعلى الاخص سوق باكستان والاقسام التي يغلب فيها المسلمون من جمهورية الهند) .

وورد في الحديث (ان قامت الساعة وفي يد احدكم فسيلة ، فان استطاع ان لايقوم حتى يغرسها فليغرسها) (**) وهذا يدل على مبلغ حض الرسول الاعظم (ﷺ) المسلمين على الاكثار من غرس النخيل والأهتمام بها .

وورد كذلك [النخل والشجر بركة على أهله وعلى عقبهم بعدهم .] (***)

وورد عن علي بن ابي طالب (ع) قوله (أكرموا عمتكم النخلة - أي بسقيها وتنقية اصولها ، فانها خلقت من فضلة طينة آدم ، فهي بهذا الأعتبار عمة الآدمي من نسبه ، وليس من الشجر شجرة اكرم على الله من شجرة ولدت تحتها مريم بنت عمران - فأطعموا نساءكم الولد « بضم الواو وتشديد اللام » الرطب فان لم يكن رطب تمر (أي فالمطعوم تمر) ****

النخل والتمر في التاريخ

يعتبر النخل من اشهر الاشجار التي عرفها الانسان منذ اقدم العهود . وتتفق النصوص القديمة والنصوص المقدسة وحتى الخرافات على اظهار النخل في مظهر الشجرة الموهوبة وكمنبع للبركة والخيرات التى لايحصرها أي عد . وهكذا كان النخل طوطما وكانت عبادته ديناً واسع الانتشار بين الكلدانيين

---

* المصدر السابق .

** وقيل أيضا - (اذا غرست فسيلة ، وقيل الساعة تقوم فلا يمنعك أن تلبأها - أي تسقيها) -

*** أحدى اللافتات التي علقت في مكان الاحتفال بيوم الشجرة في الزعفرانية برعاية حضرة صاحب الجلالة الملك فيصل الثاني المعظم في ١٨-٣-١٩٥٦

**** القيسي ، المصدر السابق ص ٣ ، والشرقي ، المصدر السابق ص ١

والآشوريين . ولعله معروف لدى الكثير بأن النخلة معروفة في بعض الكتب المقدسة باسم (شجرة الحياة ـ (Tree of life) . وقد شهدت مولد السيد المسيح حسب العقيدة الأسلامية .

ومما يجدر ذكره ان العقائد الاغريقية ترى في النخل الهاً من آلهة اليونان . ثم ان اليونانيين انفسهم قد اطلقو على النخلة اسم (البحارة الفينيقيين) بأعتبار ان الاخيرين هم الذين ساعدوا على اشاعة غرس النخل فى الاقاليم المحيطة بحوض البحر الابيض المتوسط سيما بلاد المغرب . وقد لاحظ اليونان القدماء أيضا لون التمر الأحمر الداكن فاطلقوا عليه اسم (فوينكس) او (فواينكس) ومعناه اللون الاحمر عند الأغريق (*)

وعلى كل حال ، لازال البحث عن نخل العراق وتموره ، فلابد لي أن اذكر طرفاً مفيدة عما ورد من الحقائق في هذا الصدد .

فمن ناحية التسمية ، يذكرلنا البحاثة المحقق الاستاذ طه باقر (انه لايوجد فى اللغات السامية اسم مشترك للنخل) (**)

وهكذا فان اسم النخل بالبابلية (كشماور) [بالكاف الفارسية] وهو مشتق من الكلمة السومرية (كشمار Gishimmaru)

ويسمى التمر ـ أى التمر ـ بالاسم السومري (زو ـ لوم ـ ما) .(***)

ولعل الكلمة (سولفو) (****) البابلية مشتقة من اللفظ .

واسم التمر فى الآرامية (دقلة ـ Diqla) . وفي العبرية (تامار ـ Tamar) . وفى اللغة الحبشية (تامارت ـ Tamart) أما فى العربية فاللفظة معروفة وهي التمر للثمرة والنخل للشجرة .

---

* راجع دليل مؤتمر تونس الدولي ـ (٦ ـ ١٢ تشرين الثاني سنة ١٩٥٠ في مدينة تونس) ص ١٢١ ـ ١٤٠

** راجع طه باقر ـ المصدر السابق .

*** Zu - lum - ma   **** Sulluppu

ويبدو من بحث الاستاذ طه باقر المنشور فى مجلة (سومر) البغدادية المذكورة آنفاً أنه يتفق فى الرأي مع القائلين بأن الاسم المكون من الاحرف (ت م ر) هو اسم النخل العام في اللغات السامية البدائية. ولا أدل على ذلك من التطابق الظاهر بين اللغتين الساميتين الحبشية والعبرية بالرغم مما بينهما من بون شاسع وليس ذلك فحسب بل ان التمر فى العربية يعني شجر النخل ايضاً بالاضافة الى التمر، وان كانت الكلمة تعني في الاصل شجر النخل ثم استعملت للتمر فقط.

ولعل فى المقارنة طرافة أن نذكر بهذه المناسبة ان اسم النخلة فى اللغة الهيروغلوفية هو (بنر ـ Bnr) أو (بنرت ـ Bnrt) وهو لفظ مصرى أصيل. وهكذا فان الاستاذ (بوبينو) يستنتج من الاختلاف الواضح في التسمية بين اللغات السامية بمجموعها وبين اللغة الهيروغلوفية حقيقة تتصل بالموطن الأصلي للنخل وعلاقته ببلاد مصر قائلا : (لو ان النخلة قد انتقلت الى مصر من جنوب شبه الجزيرة العربية لكان من المرجح ان ينتقل اسمها السامي المعروف فى موطنها الاصلي.) كما ان الاسم الهيروغليفى المذكور يعطي معنى (الحلاوة) لذلك يستبعد ان يكون اطلاق هذا الاسم على شجرة برية من نوع النخلة. وبناء على كل هذا يزعم (بوبينو) (*) ان النخلة زرعت فى مصر من قبل قوم استوطنوا مصر قبل عهد قدماء المصريين ، إلا انه تم بعد ذلك ادخال بعض التحسينات على الشجرة بطريقة الانتخاب بمرور الوقت**.

ومما يجدر التنويه به أن معظم العناصر السامية كانت تقدس النخل حتى ان بعض اسماء الاعلام من سلالة أور الثالثة تشير اشارة لا غبار عليها الى قدسية النخل عند الاقدمين فى العراق**.

ولا يقف الامر ـ فى هذا الصدد ـ عند أهل العراق الاقدمين حسب بل ان المصريين القدماء انفسهم قد درجوا على نفس المنوال اذ اعتبروا النخلة

---

* راجع Popenoe P. B.. Geographioal Review, P. I Vol Xvl 1926P.P. 117 – 122

** طه باقر المصدر السابق

(شجرة الفردوس) .

ولم يقتصر الامر على السكان الاقدمين من وادي الرافدين والنيل ، بل ان شجرة النخلة قد قدست فى عهد الجاهلية وعبدت فى بعض المواضع (*) كذلك هناك ما قيل عن علاقة النخل بموضع عبادة العزى (**) والعزى على رأي معظم الباحثين شكل من أشكال عشتار البابلية وأنها كانت (أم هبل) الذى يقابل (ذو الشرى) النبطي (***)

وللدلالة على ماكان للنخل من أهمية بالغة فى العراق القديم ان بعض المنحوتات الاشورية تصور لنا أحياناً ـ في مناظر الحروب الاشورية ـ الجند الآشوريين وهم يقطعون ويقلعون بساتين النخل العائدة الى مدن الاعداء المحاصرة ـ وهم انما يفعلون ذلك للقضاء على مقاومة الاعداء بحرمانهم من أهم مصادر قوتهم .

وقد تضمنت شريعة حمورابى احكاماً عديدة بالنخلة وغرسها والتلقيح وبأمور كثيرة أخرى لها علاقة بها وبمنتوجاتها • واهم المواد الواردة فى الشريعة المذكورة المادة التاسعة والخمسون منها حيث تفرض غرامة كبيرة على من يقطع شجرة نخل حيث جعلت الغرامة نصف (من) من الفضة (أي نحو نصف رطل انكليزي) لكل نخلة . وهذه غرامة باهظة بالنسبة الى اقتصاد ذلك الزمان . ومن المواد الأخرى الواردة فى شريعة حمورابي بشأن النخل والتمر المواد (٦١) و (٦٢) و (٦٣) و (٦٤) و (٦٥) . وعلى سبيل المثال تنص المادة الرابعة والستون على أنه (اذا أعطي رجل بستاناً الى فلاح للتلقيح والعناية فعلى الفلاح أن يسلم ثلثي حاصل البستان الى صاحبها طوال مدة عمله

---

* انظر الطبري ـ طبعه لايدن ١٨٧٩ ج١ النص ٩٢٢ (النخلة المقدسة في نجران) .

** راجع طه باقر المرجع السابق و كذلك Wellhausen, Heidentum, p 38

*** » » » » وكذلك Hebraica, X p. 58

في البستان ويأخذ لنفسه الثلث (*) . وتنص المادة الخامسة والستون على انه (اذا أهمل البستاني ولم يلقح البستان وسبب تقليل الحاصل فعليه ان يؤدي أجار البستان على أساس البساتين المجاورة .)

وهنالك مقارنات طريفة في كثير من نواحي زراعة النخل وانتاج التمر في العراقين القديم والحديث مما سيرد ذكره في الفصول القادمة من الكتاب .

---

* المصدر السابق ص ٤٦٠ - ٤٦٦ - يروي الاستاذ طه باقر « انه توجد وثيقة عقد من زمن حمورابي فيها مبدأ التزام بستان النخيل مقابل كمية من التمر »

الفصل الاول

العوامل الجغرافية

النخل كبقية النباتات لاينجح غرسه ولاتؤتي اكله إلا اذا توافرت عوامل جغرافيه معينة تتصل بخط العرض الجغرافى وبالبيئة الطبيعية المتعلقة بسطح الارض من حيث التضاريس وبالمناخ السائد ، وبالتربة وبموارد الماء . وليس ذلك حسب بل الى جانبها توجد عوامل أخرى لاتقل اهمية عن سابقتها إن لم تفقها ، وهذه هى العوامل المرتبطة بالانسان نفسه من حيث نشاطه وفعالياته الناجمة عن قيامه بعمليات تحضير الأرض وتهيئتها للغرس وبالري والبزل والغرس والعناية بالنبات ذاته والقيام بالتسميد واعمال تزبير الخرصان وتركيز السعف وتكريب الجريد وتدليه العثوق وتلقيح الطلع وتخفيف حمل التمر وجنيه وجذه وما الى ذلك من العوامل التى يطلق عليها في العادة اسم العوامل البشرية . وسيبدو جلياً دور فلاح النخل بعد تحليل هذه الفعاليات فى ضوء الدراسات الجغرافية الحديثة وأن اي نجاح مرتقب فى زراعة النخيل وانتاج التمور متوقف الى أقصى حد على نوع المجهود الذي يبذله الفلاح في هذا المجال .

العوامل الطبيعية

خط العرض

مما لا مراء فيه أن لخط العرض الجغرافى تأثيراً بيناً فى نوع النبات النامى (الطبيعي التلقائي النمو ، أو المزروع) فى مختلف جهات سطح الكرة الأرضية باعتبار العلاقة الوثيقة ـ المعروفة طبعاً ـ بين ارتفاع درجات الحرارة وانخفاضها بتأثير القرب والبعد من خط الاستواء على التوالي ، وذلك بطبيعة الحال نتيجة لعمودية أشعة الشمس أو ميلانها . ويجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار

ـ بالطبع ـ الموقع بالنسبة لليابسة والماء وبالنسبة للعوامل المحلية لمتعلقة بالتضاريس الارضية والعوامل المحلية الأخرى التي تجعل احياناً خط العرض الجغرافى عاملا ليس ذا بال .

ويذكر لنا أحد الباحثين (*) أنه (استناداً على دراسة طبقات الارض وحسب قول المؤرخين بول) و (بينمتو) ـ كان النخل فى العصر الحجري الحديث يمتد الى المناطق الشمالية الواقعة في مستوى خط العرض الجغرافي الخامس والخمسين فى القارة الاوراسية . وكانت زراعته تمتد على نطاق واسع فى القارة الافريقية باكملها ابتداء من شمالي خط الاستواء وجنوبيه ، ولكن انتشاره آخذ يتقلص نظراً لتطور الظروف الطبيعية المتصلة بالمناخ وتطوره . ويلاحظ أنه فى آخر العصر الحجري ابتدأ جفاف إقليم الصحراء فنجم عن هذا الجفاف اضمحلال أجناس عديدة من النباتات والاشجار بينما قدر لغيرها البقاء والتأقلم الى المناخ الجديد الناشيء عن الجفاف . وفي العصر الحجري الحديث تطور المناخ تطوراً حسناً حتى أصبح في إمكان بعض النباتات التي لم تستطع مقاومة الجفاف في بداية العصر ان تنمو من جديد ، بيد ان الجفاف عاد يسود إقليم الصحراء من جديد حيث بدأ يتخذ طابعه الذي يشبه مناخ الصحراء فى الوقت الحاضر . وتأقلم النخل لظروف هذا المناخ ولكن انتشاره الواسع أخذ يتضاءل فى الاقليم الصحراوي المداري الاصيل وأخذ يتركز فى ضفاف الانهار من نفس الاقليم وفى الجهات الاخرى المتوفرة المياه .)

أما عن علاقة توزيع النخيل فى العالم باعتبار خط العرض فان غاية امتداد لها باتجاه خط الاستواء ـ هي واحات (ماو) وشرقي واحات (كانم) فى منطقة بحيرة (تشاد) الواقعة جميعها في أفريقيا الأستوائية الفرنسية عند خط

---

* انظر ـ M. Peru , Bulletin d, Information (Office Tunisien De Standardisation), Decembre, 1950 , P 111 P.. 123

العرض ٣٠/١٤ درجة شمال خط الاستواء ، مع الملاحظة بأن نخيل هـذه الواحات تنتج تموراً جافة وليست جيدة في حين أن واحات (الهمبوري) السودانية الواقعة عند خط العرض ١٥ درجة شمالا أيضاً ذات نخيل زاهية جداً وان كانت تمورها هي الأخرى لا تعتبر جيدة بالقياس بتمور العراق وبلاد المغرب .

وهنالك مناطق أخرى فى العالم ـ باعتبار خط العرض ـ تتمثل فيها النخيل ولـكن نخيلها لا تثمر ، وهي ان أثمرت فان تمورها قليلة الـكمية رديئة النوع غير كاملة الصـفات . ومن أمثلة النخيل غير المنتجة نخيل ولاية (بروفانص) الفرنسيه عند الدرجة ٢٠/٤٣ درجة شمالا ونخيل منطقة روما الايطالية عند الدرجة ٣٨/٤١ شمالا ، ونخيل دلماشيا الاسبانية عند الدرجة ٣٠/٤٣ شمالا ، ونخيل بلاد الأناضول عند الدرجة ٣٧/٣٨ شمالا ونخلة عقرة العراقية عند الدرجة ٣٠ ـ ٣٧ شمالا على وجه التقريب .

أما المناطق التي تتوزع فيها النخيل ويجود انتاجها من التمور فهي العراق بين الدرجتين ٣٠ و ٣٤ شمالا على وجه التقريب (جنوبي الخط الوهمي الممتد بين خانقين على نهر ديالى وتـكريت على دجلة وهيت على الفرات) وكذلك نخيل الجزائر وتونس عند الدرجة ٣٨ شمالا وفي ليبيا عند الدرجة ٣٣ شمالا تقريباً وفي منطقة الاطلسى فى مراكش بين الدرجتين ٣٣ و ٣٦ شمالا . وفى واحة (ايلشي) الاسبانية عند خط العرض ٤٤/٣٩ درجة شمالا ، وفى جزر الخالدات (الـكناري) عند خط العرض ٢٩ـ٣٠ درجة شمالا . وفي سوريا عند الدرجة ٣١ـ٣٢ شمالا وفي فلسطين بمنطقة (جريكو) عند الدرجة ٣٢ شمالا . وفى ايران عند الدرجة ١٩/٣٣ شمالا وفى الولايات المتحدة الامريكية ـ في وادي كوجيلا بكاليفورنيا بوجه خاص ـ حوالي خط العرض ٣٥ درجة شمالا .

أما تأثير خط العرض بالنسبة لبيئة العراق وملاءمتها لنمو النخيل و

انتاج التمور فيمكن القول بأنه نظراً لتوافر العوامل الطبيعية والبشرية الاخرى تمثيلا تاماً ونموذجياً - كما سنرى - فان النخيل منتشرة في جميع الانحاء التي تتوفر فيها المياه بوجه خاص وان كان انتشارها يختلف باختلاف الجهات اختلافا واضحا من حيث التكاثف والاكتظاظ والانتشار المتناثر • فمن ناحية تزدحم النخيل في منطقة شط العرب حوالي ٣٠-٣١ درجة شمالا ازدحاما هائلا في حين انها تأخذ في القلة من حيث التكاثف بحيث تبدو متناثرة كلما بعدنا عن ضفاف الانهار وكلما اتجهنا شمالا وغرباً حتى لا نجد سوى بضع نخلات في الموصل ونخلة واحدة في منطقة (عقرة) عند خط العرض ٣٧ درجة شمالا كما المحنا ، وسبب نموها (بالرغم من ارتفاع الاقليم) هو انها في منأى عن ظروف المناخ القاسية المهلكة لها في فصل الشتاء باعتبار ازدهارها في حمى مرتفع من الارض هو بمثابة مصد لعوادي مناخ الشتاء القاسي •

والخلاصة يمكن القول فيما يتعلق بالعراق بأن خط العرض ٣٠ / ٣٤ درجة شمالا على وجه التقريب هو الحد الاقصى الشمالي لنجاح زراعة النخيل وانتاج التمور بصورة طبيعية •

سطح الارض (تضاريس)

إن من اهم العوامل الجغرافية ذات التأثير الكبير فى توزيع النبات في فى العالم هو العامل المتعلق بالتضاريس . وبالنسبة للنخيل فانها تجود زراعتها فى الأقاليم السهلية من العالم بوجه عام . وتعتبر السهول الفيضية - سهول الانهار احسن الجهات التي ينجح فيها غرس النخيل نجاحا تاماً على ان تتوافر شروط الغرس الاخرى المشار اليها آنفاً . وتنمو كذلك في الجهات الصحراوية السهلية سيما الواحات التي تتيسر لها المياه . ومن دراسه توزيع النخيل فى جهات الكرة الارضية التي يتسم سطحها بالميزة التضارسية المذكورة يبدو لنا أنها نامية فى الاراضي السهلية التي هي دون الخمسمائة متر فوق مستوى سطح البحر .

وبالرغم من ذلك فاننا نجد نخيلا ناميات فى جهات من العالم يزيد ارتفاعها على القدر المذكور . وعلى سبيل المثال نجد نخلة واحدة مزدهرة فى مدينة عقرة العراقية فى المنطقة الجبلية الشماليه وهى مستظلة بسفح جبلي لتكون بمأمن من عوامل المناخ القارص البرد ورياحه الباردة المهلكة للنخيل وليس ذلك حسب بل يذكر لنا احد الباحثين الأيطاليين (*) (توجد النخيل نامية فى اريتريا في الجهات المرتفعة التي تصل الى زهاء الـ ١٠٠٠ م فوق مستوى سطح بالنسبة للجبال الواقعة في القسم الغربي من الاقليم ، كما تنمو في المرتفعات الشرقية التي تصل فى ارتفاعها الى زهاء ١٥٠٠ م ، وكلها نخيل مثمرة .)

ومن دراسة توزيع النخيل فى العراق يبدو جلياً أنها مقصورة على سهل العراق سيما قسمه الجنوبي وان الخط الوهمي الممتد بين خانقين وتكريت وهيت الوارد ذكره آنفا ، هو الحد الشمالي للمنطقة التي تنمو فيها النخيل وتثمر على اساس أن المنطقة الواقعة الى جنوب الخط المذكور هي البيئة الصالحة المثالية لزراعة النخيل وانتاج التمور. وهكذ كان سهل العراق الجنوبي اهم جهات العالم على الأطلاق فى النخيل والتمور .

(حـ) التربة :ـ

تعتبر التربة عاملا جغرافاً حيوياً فى زراعة النخيل ونجاح نموهـا وإعطاء الثمر المطلوب نوعاً وكمية .

وتنمو النخيل في انواع كثيرة من التربة . فمن ناحية تجود في التربة الطموية الممثلة في حياض الانهار ، ومن ناحية أخرى تجدها مزدهرة فى المناطق ذات التربه الرملية الممثلة بوجه خاص فى بلاد الجزائر وفي كالفورنيا بالولايات

* راجع المصدر السابق دليل مؤتمر التمور الدولي (تونس ١٩٥٠) ص ١٣٧ .

المتحدة الأمريكية ، وفى الاراضى الجيرية التي تمتاز بها تربة تونس . بيد أنه ينبغي ان تكون التربة عميقة غير متماسكة تماسكاً كلياً (*)

اما فى العراق ، فان الملحوظ أن بساتين النخيل منتشرة في انحاء مختلفة منه بحيث يبدو نموها وإثمارها ناجحين في انواع مختلفة من التربة فمن ** جهة نجدها نامية في اقليم زرباطية (في منطقة السهل المروحي حول كلال بدرة ـ لواء الكوت) وتربة هذا الاقليم جيريه صلصالية . ونراها من جهة ثانية نامية فى التربة الرملية بمنطقة الشعيبة . وليس ذلك حسب بل ان النخيل تتحمل درجه ملحوظة من الملوحة فى التربة بالقياس مع اشجار الفاكهة والنباتات الاخرى النامية في العراق بوجه عام • كما انها تتحمل التربة ذات الرطوبة العالية ولوقت مستمر ، وبعكس ذلك ايضا في وسع النخيل ان تتحمل العطش الناجم لها من انقطاع المياه فترة من الوقت ولو طالت هذه الفترة لتبلغ بضع سنين • وبالرغم من كل ذلك فان اجود انواع التمور فى العراق كافة تنتجها بعض النخيل النامية في السهول المروحية الواقعة بمقربة من مقدمات المرتفعات الشرقية ـ اي تلك النخيل المزدهرة فى كل من (بدره) و(مندلى) حيث تتمثل التربة الجيرية التي تعود فى اصلها الى تكوينات الطبقات الجيرية الممثلة فى المرتفعات الشرقية .

(ح) موارد الماء :

النخيل من اكثر النباتات حباً للمياه ، فكلما توافرت المياه وغزرت كان نموها اعظم وبدت ذات نضارة ورواء فضلا عن اعطائها الثمر الجيد نوعا وكمية • ويلاحظ أنه الى جانب ذلك ان النخيل تتحمل العطش اكثر من غيرها من اشجار الفاكهة وذلك خصوصاً فى الجهات قليلة المياه •

• راجع المصدر السابق (دليل مؤتمر التمور الدولي) ص ١٢٦ و١٢٧

** راجع Dowson, op. cit. p. 8

اما فى العراق فليس خافياً ان بساتين النخيل منتشرة على ضفاف الانهار وروافدها والجداول الاروائية المتصلة بها • ومن هنا كان اعتماد هذه البساتين على مياه هذه الانهار والروافد والجداول عن طريق وسائل الري المعروفة •

ويجدر بنا ان نشير اشارة خاطفة الى ان الري فى العراق ينقسم من حيث الطرق والوسائل الى ما يأتي :

١] الري السيحي • و ٢] الري الضخي •

والري السيحي هو الري الذي يتحقق من انبعاث مياه الانهار الى الاراضي الزراعية دون اللجوء الى استعمال الآلات ، في حين ان الري الضخي هو النوع المعتمد على الآلات الرافعة سيما المضخات الآليه •

والري السيحى بدوره ينقسم الى صنفين هما :

(أ) الري المباشر او الري غير المنظم (ويقابله فى مصر الري الحوضي) حيث تفتح صدور الجداول والمساقي إبان موسم الفيضان ليسمح للمياه بالانسياب قد يؤدي احياناً الى غمر الاراضي بالمياه فيتسبب الغرق وتحدث الكارثة حينذاك • وثمة سيئة اخرى وهي أن الفائدة المتحققة تقتصر على موسم الفيضان فقط وهو فصل قصير من ناحية ، ومتأخر بالنسبة للمحاصيل الشتوية ومبكر بالنسبة لمزارع المحاصيل الصيفية •

(ب الري السيحي المنظم ـ وهو الري الذي يتحقق عن طريق جداول الارواء التى تنظمها السدود والنواظم ذات البوابات • والعادة أن تنصرف المياه الى الاراضي الزراعية المعتمدة على هذه الجداول وفق خطة متفق عليها بشأن استعمال السدة والنواظم من حيث فتح بواباتها او غلقها حسب ماهو مطلوب فى موسمي الفيضان والصيهود • ويميز هذا الاسلوب من الري ان المياه متوفرة طول العام • لذلك يسمى هذا النوع بالري الدائم •

ويمكن ان ندخل (ري المد) المتمثل فى منطقة شط العرب بصفة خاصة ، ضمن الرى السيحي ، ومن انواع الري الدائم باعتبار حدوث ظاهرتي المد-

والجزر يومياً وبصورة مستمرة •

ومن دراسة احصاء توزيع النخيل فى العراق وعمل خريطة لذلك يبدو لنا وجود رابطة وثيقة بين توزيع بساتين النخيل وتكاثفها (فى ضفاف الأنهار والجداول) وبين المناطق الاروائية الكبرى • واولاها - بالطبع - منطقة شط العرب وتليها منطقة الفرات الاوسط والادنى حيث توجد سدة الهندية والجداول الاروائية الكثيرة المنبعثة من امام السدة ، وكذلك الجداول الفرعية التي تنظم صدورها النواظم • والثالثة هى منطقة ديالى حيث توجد بساتين النخيل المنتشرة على ضفاف النهر نفسه وضفاف الجداول الخمسة المنبعثة من أمام سد ديالى الثالث • اما مناطق بساتين النخيل الاخرى الممثلة بلواء بغداد ولواء الكوت والعمارة والدليم فانها هى جميعها تعتمد فى حاجتها من المياه على الري الضخي •

وتحتاج النخيل الى مياه الرى الكثيرة فى العادة في الحقبة التي تسبق مرحلة نضجها التام. وتشتد حاجة الفسيل الى الماء فى الاسابيع الاربعة الاولى وبمعدل مرتين في الاسبوع لكل من الاسابيع الثلاثة الاخرى. وبعد ذلك فان النخل الفسيل يحتاج في المعدل الى نحو ٢٥-٥٠ رية فى السنة الواحدة حتى بلوغ الفسيل مرحلة النشوة ، وعندئذ تكون النخلة ذات جذور طويلة بأمكانها الحصول على المياه من الاعماق القريبة ولا سيما تلك التي تتمثل فى ضفاف الجداول والأنهار.

ومما يجدر ذكره ان الحاجة الى مياه الرى (من حيث كميتها وعدد الريات ، تختلف باختلاف نوع التربة فضلا عن نوع المناخ السائد وفصله من حيث الحرارة والبرودة والجفاف والرطوبة فى الصيف والشتاء . ويلاحظ ان حاجة التربة الطينية أقل من نظيرتها التربة التي تزيد فيها نسبة الرمال نظراً لأن الاولى تحتفظ بالماء نظراً لقلة مسامها فى حين ان المياه تتسرب في حالة نوع التربة الرملية ذات المسامات التى تؤدي الى غور المياه الى الاعماق

البعيدة فى الارض .

ويمتاز منطقة شط العرب بأن بساتين النخيل تعتمد في ريها على ظاهرة المد حيث ترتفع المياه فى الشط وتنساب فى الجداول التي تتخلل البساتين . ويصادف في موسم الصيف ان تشح مياه الشط بسبب موسم صيهود الرافدين لذلك يعتمد جزئياً على الري الضخى بواسطة المضخات المنصوبة على ضفاف الجداول مع الملاحظة بأن هذه المضخات يستفاد منها ايضاً فى بزل المياه الزائدة عن حاجة البساتين اثناء فصل الربيع وهو فصل الفيضان .

وقد دلت التجارب العملية في بساتين النخل في العراق كافة ولا سيما منطقة البصرة ان النخلة تحتاج الى الري في الوقت الذي يلي موسم جني التمور. ويمكن تفسير ذلك بالحقيقة المتعلقة بقضية تكوين الطلع الجديد في النخيل بعد مرور زهاء ستة اسابيع بعد موسم قطاف التمور . وهكذا فان الري في هذه الحقبة مسألة ضرورية لتنشيط النخيل وتقويتها لتكوين الطلع فيها .

ودلت التجربة العملية أيضاً أن الأكثار من الريات قبيل موسم التلقيح (من أواسط شباط الى أواخر نيسان) ، مما ينشط ازدهار الطلع وفعاليته ويؤدي الامر الى نجاح عملية التلقيح فى وقت قصير •

ودلت التجربة فلاح النخيل كذلك لزوم الاكثار من الريات في اوقات بداية ظهور الثمار حتى اجتيازها مرحلة الخلال مما يؤدى الامر الى جودة الثمار والتعجيل بالنضج •

وهنالك أمور اخرى تتعلق بالري ومظاهره المختلفة في منطقة شط العرب سيجيء الذكر عنها فى الفصل الخاص بلواء البصرة في هذا الكتاب •

(٢) العوامل البشرية

ملكية الارض والمغارسة :

في العراق نظم للملكية * قلما تتمثل في اقطار العالم الاخرى • ويمكن

* ان أول قانون وضع بشأن تنظيم أسس الملكيـة في العراق هو (قانون تسوية حقوق الاراضي رقم ٥٠ لسنة ١٩٣٢ (وتعديلاته الكثيرة)

تلخيص الأصناف الأساسية للاراضي وملكيتها الى ما يأتي :

(١) الاراضي المملوكة ـ وهي الاراضي التي تسمى احياناً (ملك صرف) والتي يتصرف بها صاحبها على وجه الملكية بما فيها رقبتها وحقوقها كافة اذ يجوز له بيعها ورهنها ووقفها والايصاء بها من بعده لورثته الشرعيين حيث تنتقل هذه الملكية لهؤلاء وليس للحكومة حق التداخل فيها ...

(٢) الأراضي المتروكة ـ وهي الاراضي التي ترك حق الانتفاع بها للجمهور ومن امثلتها الطرق والأنهار والمقابر العامة والمتنزهات والخ ...

(٣) الأراضي الموقوفة ـ وهي الاراضي التي تكون حقوق التصرف فيها ومنافعها موقوفة ومخصصة الى احدى الجهات الخيرية ...

(٤) الاراضي الأميرية ـ وهي اراضي الدولة ... وتنقسم الى ما يأتي :

(أ) الاراضي الأميريه المفوضة بالطابو ـ وهي الاراضي الاميرية التي احالت الدولة حقوق التصرف بها الى الاشخاص مقابل بدل معجل يعرف بالطابو ... ...

ب) الاراضي الاميرية الممنوحة باللزمة (*) ـ وهي الاراضي الاميرية التي نطلق عليها اسم الاراضي الأميرية غير المفوضة والتي تمنح حقوق التصرف فيها وفق قانون اللزمة رقم ٥١ لسنة ١٩٣٢ .

(حـ) الأراضي الاميرية الصرفة ـ وهي الاراضي التي هي ليست بتصرف اي شخص ولم يسبق غرسها او زراعتها او استثمارها من قبل احد خلال الـ ١٥ سنة السابقة لتاريخ اعلان التسوية في المنطقة .

وفيما يخص العلاقة بين ملكية الارض وبين بساتين النخيل فالملاحظ ان التصرف بالاراضي التي تحتلها البساتين أو تلك التي ستغرس نخيلاً في المستقبل ـ

---

* وتتلخص حقوق اللازمة بانها الحقوق التي نالتها أفراد القبائل التي احتلت ـ أول الامر قطعاً من الاراضي الاميرية . ويحق لذلك الشخص حق السكنى والزراعة فقط . . .

يكون وفق أحد الوجوه التالية .

(١) البساتين التي تم تفويض أرضها بالطابو :ـ وهذه هي التي يتصرف بها مالكها تصرفاً حراً عدا الايصاء بها .

(٢ البساتين الأميرية الصرفة :ـ وهي البساتين التي هي ملك الحكومة الممثلة بوزارة المالية ، وتقوم هذه الوزارة بتأجيرها عن طريق المزايدة او وفق الطرق الاخرى المتقضية حسب العرف المحلي للمنطقة التي تتمثل فيها هذه البساتين .

(٣) بساتين الاوقاف :ـ وهي أما اوقاف عمومية أو نبوية او ذرية (وهذه قد أجيزت تصفيتها بالنسبة للمرتزقة والمستحقين منذ عهد قريب جداً). وشأن هذه البساتين شأن بقية املاك الاوقاف حيث تشرف عليها مديرية الاوقاف العامة والدوائر التابعة لها حيث هي المؤسسات التي تقوم بتأجيرها او اعطائها الى فلاحي النخيل بطريقة التعبة سيما التعبة التثمينية .

٤) البساتين المملوكة ملكا صرفاً :ـ وهي البساتين التي يمتلكها اصحابها ويتصرفون بها على وجه المالكية المطلقة ويسمى اصحابها بالملاك .

ويكون التصرف ببساتين النخيل وفلاحتها في العراق وفق احدى الطريقتين التاليتين :

ا أ) التصرف المباشر :ـ حيث يشرف الملاك بنفسه على أرض بستانه وقد يكون الملاك نفسه هو الفلاح اذا ما كانت المساحة محدودة وامكانياته الاقتصادية محدودة لاتؤهله الاستعانة بفلاح مأجور (إما اجرة معينة لوقت معين أو بتخصيص حصة له في ثمار النخل والخضروات التي تزرع في البستان .)

أما اذا كانت احوال الملاك الاقتصادية تؤهله لأن يقوم بالاشراف والادارة فقط ، فانه يترك العمل الجسمي الى اشخاص آخرين هم فلاحوا النخيل .

(ب) التصرف غير المباشر :ـ ويكون ذلك عن طريق نظام المغارسة

الذي يسمى في منطقة شط العرب بصفه خاصة باسم نظام التعبات . والمقصود بالتعبات هو نظام المغارسة والزراعة في بساتين النخيل ...

والتعبة ـ (*) هي نوع من الاتفاق الحاصل بين مزارع النخيل (التعاب) وبين الملاك وفق شروط معينة . وفي العادة ان يتم الاتفاق بين الفريقين ـ التعاب والملاك ـ حسب احدى الطريقتين التاليتين :ـ

(١) المساهمة فى انتاج التمور ومنتجات النخيل الاخرى ، او ، المساهمة في المحاصيل الحقلية المزروعة بين النخيل بالاضافة الى المشاركة في التمور ومنتجات النخيل ... والعادة ان يتم الاتفاق على احـــد الاحتمالين السابقين.

(٢) المساهمة في ملكية النخيل واشجار الفاكهة الأخرى (لا ارض البستان) أو المساهمة فى ملكية النخيل و اشجار الفاكهة فضلا عن مشاركة الفريقين فى المحاصيل الحقلية والخضروات الاخرى .

وجرياً على ما يتطلبه العرف والعادة ، بخصوص نظام التعبات ، فان هنالك حصة معينة للملاك تسمى باسم ' رقبة الارض وهي الربع الكامل مما تقدم من الاحتمالات ولقاء لا شيء مطلقاً يعوض به التعاب . وبعد استخراج « رقبة الأرض » المذكورة يحق للتعاب حينذاك أن يكون مالكاً لحصته المنصوص عليها فى المقاولة . وفى العادة يساوي ذلك ربع الباقي فى اكثر الاحيان. ولو احتسبنا ذلك على الاساس المئوي ، تكون حصة التعاب ٧٥و١٨ بالمائة من المجموع الكلي ـ أو أقل من الخمس بقليل .

ويلاحظ أن المسألة واضحة بخصوص الطريقة الأولى ، وهى المساهمة بمحصول الغرس والزرع .

اما الطريقة الثانية ، وهي طريقة المساهمـة بامتلاك النخيل واشجار الفاكهة الأخرى ، أو بجميع الغرس والمزروعات التى تشملها أرض البستان

(*) راجع ـ الدباغ ـ المصدر السابق ص ٢٠٥ ـ ٢٠٧ و كذلك انظر ـ فيضى ، المحامي الحاج سليمان (نضام التعبات فى البصرة) البصرة ١٩٤٦ .

المتعوبة ، فانها تحتاج الى بعض التفسير .

ولأجل توضح ذلك ، يمكن القول بأن هناك نوعين من التعبات هما : (١) التعبة الطينية . و(٢) التعبة التثمينية .

وفي التعبة الطينية يحق للتعاب ان يتملك حصته (٧٥و١٨ بالمائة) من الارض المتعوبة بعد استخراج الرقبة وتسجل الارض (بمزروعاتها وغرسها) باسمه فى سجلات الطابو .

والتعبة التثمينية هى التعبة التي يحق فيها للتعاب المساهمة فى أثمار الغرس والزرع ليس إلا ووفق التفصيلات المذكورة آنفاً . ولنا عودة لبحث هذا الموضوع في الفصل الخاص بالبصرة .

استعمال السماد

(ب)

يعتبر التسميد احد اركان الزراعة الحديثة في العالم . والمقصود بالتسميد تجهيز الارض بالمواد الغذائية – المعدنيه او العضوية – التى فقدتها لنمو نوع معين من الزرع والغرس فيها واستنفادها هذه المواد بمرور الوقت ، او أن تكون الارض بطبيعتها مفتقرة الى نوع من هذه المواد التي يحتاجها زرع معين أو غرس خاص .

وشأن النخيل شأن غيرها من انواع النبات ، تحتاج الى المواد الغذائية التي تمتصها جذورها من تربة الأرض النامية فيها .

ولا شك ان كل فلاح ومزارع يدرك أهمية الاسمدة بالنسبة للغرس او الزراعة في كل مكان وفى جميع المناسبات . ولا تستثني النخيل من ذلك ، بل يمكن اعتبارها اولى الاشجار حاجة للسماد . وكلما وجهت العناية نحو الاستفادة من الاسمدة المجهزة لأرض النخيل وتربتها كلما كان المتوقع نضارة الغرس وازدهارها وجودة الحاصل نوعاً وكمية .

وهناك أصول – أو قواعد – فى تسميد بساتين النجيل ينبغي الأخذ

او الأسترشاد بها على أقـل تقدير (*) • وتلخص بأمور معينة أهمها نو السماد المستعمل ، والاوقات الضرورية للتسميد ، وكميات السماد التي تحتاجها النخلة الواحدة والطريقة التي يلزم اتباعها فى التسميد .

وهكذا هنالك نوعان من السماد هما السماد البلدي البدائي والسماد الكيماوى والاول هو السماد الحيواني المأخوذ من الفضلات الحيوانية سيما فضلات البقر وفضلات اسطبلات المستوطنات (القرى والمـدن الصغيرة والكبيرة) القريبة من بساتين النخيل . ويطلق على هذا السماد اسم (الدمن) عند فلاحي النخيل • اضف الى ذلك كله فضلات ونفايا المدينة التى تعتبر هى الاخرى من الاسمدة البلدية التي يستفاد منها فى تسميد بساتين النخيل • ويمكن القول بأن السماد البلدي هو الشائع الاستعمال فى العراق • أما السماد الكيماوى ، وان كان قد اصبح ميسوراً الآن فى مدن العراق الكبرى بيد أن استعماله محدود جدا ولا يستعمله سوى طبقة الملاك الذين اتيح لهم اولابنائهم الدراسات الزراعية الحديثه او الاستفادة من خبرة المرشدين الزراعيين فى مناطقهم •

ويلاحظ أن احسن المواسم للقيام بعملية التسميد هو فصل الخريف ، وفى هذا الفصل تمتاز التربة بجفافها النسبي وبالتالي بالنعومة حيث مجال التهوية واسع اذا ما حرثت الارض ، مع العلم أن امطار العراق النازلة في اواخر الخريف ستساعد على اختلاط السماد باجزاء التربة المحلية وبالتالي تستفيد النخيل من السماد الفائدة المرجوة في الفصول القادمة • ويمكن كذلك ان يقوم الفلاح بالتسميد وقت الربيع ولا سيما في مستهله •

---

* راجع ـ السلمان شاكر طه ـ زراعة النخيل فى البصرة وكذلك انظر علائي ـ المهندس السيد مصطفى شاه « النخلة وفوائدها ـ من منشورات وزارة الزراعة الايرانية » ـ مطبعة فاروسي ـ طهران ـ ترجمة جمعية التمور العراقية ـ ص ٧

ويوصي المختصون أن تكون المدة بين عملية التسميد وبين التي تليها زهاء ٤ ـ ٥ سنوات •

اما الطريقة المتبعة في تسميد النخيل فتتلخص بأن تحفر حفرة صغيرة حول الفسيلة أوالنخلة ويكون قطرها زهاء ٧ـ٨ اذرع يد (٣ـ٤ م) بحيث يراعي فى ذلك ان جزء الدائرة البعيد عن جذع النخلة اعمق من جزئها القريب منها ، وتكون اعمق بقعة زهاء راع ونصف (نصف متر تقريبا) ويشترط أن تغلق المجاري المائية أثناء ذلك . وبعد وضع السماد فى الحفرة تحرث الارض وبعد ذلك تفتح جداول الماء ليعطي المجال لاختلاط السماد بالتربة المحلية ومن ثم امتصاصها بواسطة جذور النخلة .

الزراعة والغرس *

تشترك اشجار الفاكهة بوجه عام بأن العناية الموجهة الى زراعتها يجب أن تكون كبيرة سيما من ناحية ترتيب توزيع زرعها وتخطيط أرض بساتينها بحيث تراعي الظروف الطبيعية المختلفة المتعلقة بالتربة والمسافات بين نبتة وأخرى وتعرضها للنور واشعة الشمس وبعد جذورها عن بعضها ومدى استفادتها من موارد المياه التي تتخللها بواسطة المساقي والجداول .

وفيما يتعلق بنخيل العراق ، يمكن أن نلخص اهم الخطوات التى يتبعها الفلاح في تهيأة بستانه بما يأتي (**) :

(١) تقسيم الارض الى اقسام على هيئة اشكال رباعية يطلق عليها اسم

* فاتنا ان نشير الى عامل المناخ (ضمن العوامل الطبيعية) وتأثيره في غرس النخيل وانتاج التمور . فمن ناحية الحرارة يجب الا يقل معدلها عن ٧٥ درجة ف . وتجود النخلة في الاثمار اذا تجاوزت درجة الحرارة الـ ٨٠ درجة ف . في موسم النضج خصوصاً في تموز وآب . ويضر النبات اذا قلت درجة حرارة الشتاء عن ٥٧ درجةف . ويقضي عليها اذا بلغت درجة الانجماد .

** راجع ، السلمان ـ المصدر السابق ص ٥٣

(مداوير ـ ومفردها مدورة) . وهي مفصولة عن بعضها بواسطة مروز (روفات ـ مفردها روفة) تكون بمثابة فواصل ويتراوح عرضها بين ٣ ـ ٤ أقدام .

(٢) حفر المساقي الصغيرة في وسط كل (مدورة) ، وتعطى الساقية ـ من هذا النوع ـ اسم (الداير ـ وجمعه دواير) ويبلغ عرض الداير منها زهاء ٥ أقدام وتتفرع هذه السواقي من الجدول الرئيسي الذي يطلق عليه محلياً اسم (الأبي ـ بتشديد الباء) . وتحفر كذلك ساقيات صغيرات متصلة بالسواقي الرئيسية . وتسمى هذه الساقيات باسم المخالب (أو الاصابع) وتحصر بينها شقات من الأرض يطلق على الواحدة منها اسم البشتكة (بالكاف الفارسية) وجمعها ـ بشاتك ـ او تسمى باسم ـ شكلة ـ (بالكاف الفارسية) ـ وجمعها شكل .

(٣) يغرس الفسيل عند حافات الساقيات (الاصابع ـ المخالب .)

(٤) القيام بعملية الحراثة بواسطة استعمال المساحي المعروفة (مفردها مسحاة) وتسمى العملية برمتها باسم (عمار) . وتتحقق هذه العملية بأن ينضم كل ثلاثة فلاحين الى بعضهم البعض الآخر ليكونوا دركالا (وجمعه دراكيل) يحملون مساحيهم ويبدأون بعملية حفر الارض وقلبها بحيث تكون مساحيهم متماسة ببعضها وتكون الحركة واحدة ومرة واحدة وبصورة متوالية •

ولهذه العملية ثلاث مراحل وتتحقق كل مرحلة منها في فصل من فصول السنة. وهذه هي :

(أ) موسم الربيع الذي يطلق عليه اسم فصل الفتوح (*) • حيث الغاية الاساسية من الحراثة هي قلب الارض لاجل اقتلاع الاعشاب الضارة ومن ثم القضاء عليها • وأسم هذه العملية (كسور)

(ب) موسم الصيف (تموز وآب) وهو فصل نضوج الثمار حيث تقلب الارض مرة ثانية لتسويتها وتفتيت التربة (**) والقضاء على ما يحتمل وجوده

---

* يطلق على هذه العملية محلياً (بيس ونكشه قايم)

** تسمى هذه العملية (بيس وردة أو بيس ودكة)

من الاعشاب الضارة : واسم هذه العملية (نشور)

(ج) موسم الخريف ، وهو الفصل الذي يلي موعد جني التمر وجذه ، حيث تقلب الارض (*) بعمق أقل من العمليتين السابقتين للغرض السابق نفسه سيما لأجل القضاء على نبات الحلفاء .

ويوصي المختصون بشؤون النخيل ان تتكرر العمليتان الاوليان كل بضع سنوات أما الثالثة فكل سنة .

ومن الاعمال التي يقوم بها فلاحوا النخيل تطهير الجداول والمساقي مما يتراكم فيها من الرواسب او ينمو فيها من الادغال ويستحسن القيام بذلك في فصل الشتاء .

ويمكن القول بأن أهم عمل لفلاحي النخيل هو القيام بالاعمال الكثيرة المتصلة بفصم الفسائل عن النخيل الأمهات وغرسها في مغرسها الجديد .

وتلخص الخطوات اللازمة لعمليتي الفصم والغرس (**) فيما يأتي :

تختار الفرخات الفتية البالغة من العمر ٤ـ٥ سنوات بعد التأكد من صحتها وسلامتها من الحشرات والامراض وذلك بعد حفر حفرة حول النخلة الأم للمحافظة على الجذور وعروقها سيما الجذر الوتدى المسمى بـ (الفطامة) وتستعمل آلة خاصة تسمى الهيم (او الهيب) في فصم الفرخة عن امها . ولابد من العناية بالفسيلة ومعالجتها بالماء منذ ساعة فصمها الى ساعة غرسها .

وتغرس الفسائل عند حافات الساقيات (البشاتك) المذكورة آنفاً بعد ان تحفر لها حفر صغيرة وفي هيأة خطوط مستقيمة وتترك مسافات مناسبة بين فسيلة وأخرى .

ويلاحظ عند الغرس قص سعف الفسيل (التزبير) الى ارتفاع ٢ ـ ٣ أقدام وكذلك يقص الكرب الجاف والجذور التي تبدو زائدة وميتة . وتسمى هذه

---

* « « « « (ثيارة أو هزازة)

** راجع ـ السلمان المصدر السابق ص ٥٥ـ٥٧

العملية مجملا باسم التزبير .

وفى العادة أن تراعي الابعـاد بين الفسيلة والاخرى بحيث تتراوح المسافات بين ٨ـ ١٤ ذراع يد (أو ٤ـ٧ م تقريباً) والمتفق عليه اجمالا ان تكون المسافة ١٢ ذراعا (٦ م)

ولعل البعض يعرف بأنه لابد من ربط قمه الفسائل قبل المباشرة بلفها فى أثناء الغرس وذلك اتقاء حرارة الشمس بالنسبة لقلب الفسائل . وبعدذلك تلف لفاً جيدا بسعف النخل او نبات البردي او السوس فى موضعين هما وسط الفسيلة واعلاها لحفظها من حرارة الشمس والرياح أبان فصل الصيف القائظ . ولا تفك اربطة اللفائف إلا بعد مرور سنة على الغرس اما اللفائف فتزيلها النخلة بنفسها كلمازاد نموها بعد ذلك .

وخير المواسم لغرس الفسيل ، فى منطقة شط العرب بوجه خاص ، هو موسم الصيف (تموز وآب) ويسمي بموسم الخلالة اشارة الى نضج ثمرة الخلال . وقد يغرس الفسيل فى فصل الربيع (نيسان وأيار) ويسمى باسم (غرس الحصاد) .

(٢) التلقيح وملحقاته :

لقد سبقت الاشارة الى عملية التلقيح بصورة مسهبة في منـاسبة سابقة (*) . ونضيف الى ما تقدم ذكره عن الدور العظيم الذي يلعبه فلاح النخيل في هذا الباب ان تجاربه قد دلته على التعرف على انواع النخل الفحل الجيد وغير الجيد فمثلا نراه يفضل نوعاً خاصاً من نخل الفحل ـ في منطقة شط العرب ـ اسمه « الغنامي » على النوع الآخر الذي اسمه « الحكري » . كما دلته تجاربه على التفريق بين اللقاح الناضج وغير الناضج وذلك بملاحظة تطاير غبار الطلع فى الحالة الأولى . واذا ماوقع في خطأ ولقح نخيله بلقاح غير ناضج فانه

(*) انظر ص ١٣ ـ ١٤ من هذا الكتاب

سيحصل على ثمر غير ناضج ايضاً ويطلق على تموره اسم « الشيص ». وهذا ثمر غير صالح للأكل.

(هـ) تقليم النخيل :-

ويشمل تقليم النخيل التركيز (التزبير) والتكريب وقص الخرصان الجافة (السعف)

والتركيز (التزبير) عملية يقصد بها قص السعف المتدلي عند اسفل الفسيلة لاعطائها المجال للنمو الطبيعي بدون عائق.

اما التكريب (*)، فهو عملية قص (الكرب) من جذع النخل - إي قطع قواعد السعف الجاف، والملحوظ ان عمليه التكريب لايقوم بها فلاح النخيل إلا بعد ان يبلغ عمر النخلة زهاء ١٥/عاماً . كما ينبغي أن لاتجري هذه العملية إلا كل ٣ أو ٤ سنوات. وهنالك غرضان من وراء التكريب: أولهما عدم افساح المجال ليرقات حشرت التاذوع من العيش في ثنايا اسافل السعف وبالتالي نخر الجذع، والغرض الثاني الاستفادة من الكرب كوقود لاستعمال الفلاح وحتى سكان المدن المجاورين كما هو الحال في بغداد والبصرة وغيرها.

ويستحسن اجراء التكريب بالنسبة للنخيل (النشوة والربعية) في موسم الربيع لتجف كعوبها المتبقية في الصيف.

ويوصي المختصون (**) بمراعاة شروط خاصة عند التكريب ومن جملتها عدم الالحاح في قص الكرب بدرجة تؤدى الى تصديع جذع النخلة لئلا ينتج عن ذلك حدوث خدوش في الجذع ومن ثم تعفنه بسبب رطوبة الجو. وينبغي ان يجري التكريب بطريقة أفقيه بالقياس الى سطح الارض، كما يلزم ألا تكرب النخلة للمنطقة المبتدئة بسعفها الأخضر عند الرأس ولمسافة بضعة

---

*) راجع ص ٢١ من هذا الكتاب « قاموس المصطلحات في النخل والتمور »

** راجع - السلمان - مجلة الزراعة العراقية « قائمة المصادر »

ادوارا الى الاسفل حماية للجزء العلوي من النخلة من أن يتعرض للاحوال الجوية القاسية.

وهناك عملية متممة للتكريب وهي عملية قص السعف اليابس الذي يوجد فى الاطراف السفلى من رأس النخلة . ويجب ان تجرى هذه العملية في مستهل موسم نضج الثمار حيث يرتقي الفلاح النخله ويقص هذا السعف الى جانب قيامه بتنظيف عذوق الرطب مما علق بها من الغبار او التراب وتنقيتها كذلك مما يتخللها من (فردات) التمر غير الصالحة .

ومن الأمور المهمة التي يقوم بها فلاح النخيل ملاحظة حمل النخلة من الثمار خصوصاً اذا ما تجاوز ذلك طاقة النخلة ... وتسمي هذه المهمة بعملية تخفيف الحمـــل . ومما يؤسف له ان فلاح النخل فى العراق لايعير هذه الناحية العنابة اللازمة وينجم عن ذلك أن النخلة التي تعطي ثمراً غزيراً فى سنة ، تراها لاتعطي سوى القليل فى الموسم التالي ومعنى ذلك ان النخلة المحملة ثماراً فوق طاقتها فى سنة ماتكون ضعيفة الانتاج فى السنة التالية ولا يخفي ما لذلك من تأثير شيء فى موازنة الانتاج سنة بعد اخرى .

وتجري عملية التخفيف على أسس خاصة منها مراعاة قوة النخلة وضعفها وكثرة عدد العذوق (العثوك) أو قلته ، وكبر حجمها او صغره . وقد دلت التجربة أن عدد العذوق يجب أن يتراوح بين ٦ـ١٢ عذقاً . واذا ما تجاوز العدد عن ذلك فانه ينبغي قص العذوق الزائدة الواقعـة فى القلب . والوقت الملائم للقيام بذلك هو عند بداية ظهور الثمار (الـكتول ـ الحبابك) .

ومما يجدر ذكره أن منتجي التمور فى وادي كوجيلا بالولايات المتحدة يهتمون بهذه العملية إهتماماً خاصاً يفوق اهتمامهم بالعمليات الأخرى (*) .

وهنالك ايضاً عملية التركيز (التفريد) وتتلخص هذه العملية بأن فلاح النخيل يرقي النخلة بواسطة الفروند (التبلية) حيث يصعد على أسفل السعف ويقوم بقص العذوق المكتظة على بعضها البعض الآخر بعناية تامة ،

---

* انظر Nixon , R . Date Palm Clture InU.S A

وكذلك يرفع كل عذق بروية واناة ليضعه على السعفة المتدلية بقربه وبذلك يضمن الفلاح مسألة موازنة تدلي العذوق بالنسبة لقلب رأس النخلة ولتسهيل القيام بالعمليات الأخرى المتعلقة كتنظيف العذوق من الغبار والتخلص من الحشف وتسهيل عمليتي التدلية وتخفيف الثمار .

أما التدلية (التدلي) فهي العملية التي تلي العملية السابقة بقليل عندما يتكون الرطب في على السعوف أثناء العملية السابقة ـ عملية التفريد ـ وذلك لتحقيق أغراض النصف الثاني من تموز . وتلخيصها ان الفلاح يبدأ بتدلية العذوق التي وضعها كثيرة منها تدلية العذوق بكيفية تسهل مسألة جني الثمار ، كما تصبح الثمار نفسها متراصة جنب بعضها بحيث لا يسمح الامر كثيراً بوصول الهواء الجاف المترب الى داخلها .

ومما يجدر التنويه به ان منتجي التمور في كاليفورنيا بالولايات المتحدة وحتى في بعض جهات بلاد المغرب ، يغطون العذوق بما يشبه المظلات المصنوعة من الورق او السيلوفين لحمايتها من عاديات الظاهرات الجوية وحتى العصافير والطيور الأخرى . وهـــذه ناحية لا يعرفها منتجوا التمور في بلادنا مع الأسف الشديد .

ويتوج فلاح النخيل أعماله الكثيرة التي يقوم بها في البستان بعملية جمع الثمار ، وذلك على مرحلتين هما مرحلة جني الرطب أو التمر في أول موسم نضجه و مرحلة جذ التمور بعذوقها (*) ويجري ذلك حيث يرقي الفلاح النخلة بواسطة فرونده مستعملا منجلا او سكينا كبيرة ويبدأ بقص العذق من اسفله حيث نجده يطلق اسم عسكة (بالكاف الفارسية) على النصل الرئيسي للعذق . ويسمى الشخص الذي يقوم بهذه العملية باسم (جاني) . واذا كانت الثمار لا تزال في إحدى مرحلتي (الخلال) او (الرطب) فان الفلاح يستعين في تدلية العذق الى الأرض ـ بعد جذه ـ بواســطة المقلاص ـ المكلاص ـ

---

* راجع Dowson , op . cit . p . p 33 31

المذكور آنفاً . وفى العادة نجد ان (جاني) التمر يعلق عذقين او ثلاثة على المقلاص مرة واحدة ويدليها الى الارض ليتناولها الفلاحون او العمال الذين يطلق عليهم ـ اسم طواويش (ومفردهم طواش) ثم يطلقوها من جديد ليسحبها الجاني المتسلق النخلة ليجذ عذوقاً من جديد ويدليها لهم وهكذا دواليك حتى يجيء على آخر العذوق فى النخلة . ويلاحظ أن الارض المحاطة بقاعدة النخلة تفرش بالحصران التي تتخذ اسم (بل) حيث تتراكم على (البل) التمور التي تم جذها وجنيها . وبعد ذلك تنقل التمور وتكوم فى جانب من البستان وتتخذ كل كومة اصطلاح (جوخان) . ثم توضع بعد ذلك ـ فى العادة ـ فى سلال معمولة من الخوص تسمى باسم (جلة وجمعها جلال) او تنقل في اقفاص مصنوعة من جريد السعف (نصله) تسمى (ركوك ومفردها رك) التي يقدر وزن التمور التي يستوعبها الواحد منها بزهاء ٣٠ـ٣٥ كيلو .

وفي العادة تقام اماكن رئيسية في بساتين النخيل لجمع التمور ووضعها في اوعية كبسها وتسمى هذه المحلات باسم (الجراديغ) ومفردها الجرداغ (بالجيم الفارسية).

الفصل الثانى
المفصل في النخيل

موطن النخيل :

جاء فى نشرة المؤتمر الدولي لتمور المنعقد فى تونس في تشرين الثاني سنة ١٩٥٠ (*) (يقول البحاثة شوفاليي ان أصل النخل صحراوي ، يرجع أصل منبته الى بلاد العراق والكلدان . وينتمي من جهة الى تمر الغابة الهندي « ؟ » ومن أخرى الى تمر السنغال « ؟ » في غربي افريقيا ، والى التمر الاطلنطى « ؟ » من جزر الرأس الاخضر . ولا شك ان زراعته كانت تغطي مساحة كبرى في قلب الصحراء قبل ان يحل بها الجفاف .

ووجد آلاف من فصائل النخل المزروعة ، وهي لاريب ترجع الى أصول مختلفة فبعض هذه الفسائل تمثل اجناساً جغرافية صغيرة وأما الفصائل الأخرى فقد ظهرت بواسطة الانتفال على اثر الازدواجات المتعددة .

ويرى البحاثة المؤرخ العلامة بيكاري والعلامة بوبينوا ان البلاد التي احتضنت النخل وكانت له مهداً ليست إلا واقعة في أقصى الشمال الغربى من شبه الجزيرة الهندية الباكستانية وربما أيضاً على ضفاف الخليج الفارسي بالرغم من عدم عثوره على آثار فى الصخور أوالصحف«؟» ولكنا اكتفى فى تحقيقه بمقارنات عجيبة (؟) .

أما العلامة دوغندول فهو يرى غير ذلك وينسب النخل الى أفريقيا الشمالية حيث وجد على حالته الطبيعية وبدون أدنى شك من حيث التشابه النوعي ٠ (*)

---

* المصدر السابق ـ ص ١٢٤ ـ ١٢٥

ويتفق كل من الاستاذ سونكل (*) مع السربج (**) بأن بلاد الرافدين كانت من اقدم مواطن النخيل إن لم تكن أقدمها على الاطلاق . وكان الانتاج من التمور عند السومريين والاكديين على نطاق واسع بحيث كانوا يقايضونها مع البلاد الخارجية لقاء الحصول على المعادن النبيلة كالذهب مثلا وكذلك الحيوانات الحية (***) .

وعلى حد رأي أحد الباحثين (****) (ان موطن النخل الأول هو شبه جزيرة العرب ومنها أنتقل الى بلاد بابل . ويرجع الاستاذ طه باقر أن النخل اول ما غرس في السراق كان في القسم الجنوبي منه وفي عهد « العبيد » ويدل ذلك بالطبع على قدم وجود النخل فى العراق . ويؤيد هذا القول ان الرمز المسماري الذي يعنى النخل يعود تاريخه الى الألف الثالث قبل الميلاد (٣٠٠٠ـ٢٤٠٠ ق.م) أي عصر فجر السلالات .

ويقول ابن وحشية ـ وهو من أقدم كتاب العرب في الزراعة ـ انه يحتمل ان تكون جزيرة (حرقان) الواقعة في خليج البصرة هى الموطن الأول للنخلة ومنها انتشرت الى شبه القارة الهندية الباكستانية ثم الى الشرق الاقصى حتى بلاد الصين . ويعتقد ان التاريخ الذي عرف فيه الصينيون النخيل كان فى القرن الثالث بعد ميلاد السيد المسيح (****) .

ويرجع للفينيقيين الفضل بادخال زراعة النخيل وغرسها فى شمال غربى

---

* انظر Swingle , W . T . The Date palm & its Culture Agricultural Yeardook of U . S Dept . of Agr . 1900 .P . P . 545 etseq .

** انظر Sir , E . A . W . Budge , Babylonian Life & History , Londou , 1925 , PP . 249 - 250

*** انظر King , Leonard , A History of Sumer & Akkad . London, 1910, Vol. 1, P. 237.

**** عن طه باقر المصدر السابق ص ٤٦٠

افريقيا وكذلك الى اسبانيا والبرتغال وبلاد اليونان .(*)

وجدير بنا ان نذكر فضل العرب المسلمين على نشر زراعة النخيل فى البلاد التى وطأتها اقدامهم في القرنين السابع والثامن الميلاديين .

وبعد ذلك جاء دور الاسبان والمبشرين منهم بوجه خاص ، الذين نقلوا زراعة النخيل الى الدنيا الجديدة (قارة امريكا الشمالية) ، ولا سيما فى ولايات فلوريدا واريزونا وكاليفورنيا .

كما ان وجود النخيل في المكسيك من امريكا الوسطى وفي بيرو - من امريكا الجنوبية - يرجع فضله الى الاسبان انفسهم .

ومنذ اواخر القرن الثامن عشر نقل الاوربيون زراعة النخل الى اتحاد جنوبي افريقيا وكذلك استراليا .

نخيل العالم

تتمثل النخيل فى العالم فى الجهات الجافة وشبة الجافة المدارية منهـــا وشبه المدارية وحيثما تتوافر عوامل نجاح زراعة النخيل وانتاج التمور فى امثال تلك الأقاليم .

وتقدر المساحة الكلية لبساتين النخل في العالم جميعه زهاء مليوني هكتار (او ما يقارب ثمانية ملايين دونم عراق) ويقدر عدد نخيل هذه البساتين بين ٨٠ - ١٠٠ مليون نخلة .

وتتوزع النخيل فى العالم في الوقت الحاضر فى الجهات الآتية: شبه القارة الهندية الباكستانية وبلوجستان وبلاد الشرق الاوسط (عدا تركيا) الممثلة بالعراق وايران وشبة الجزيرة العربية وسوريا وفلسطين ومصر والسودان والمملكة الليبية المتحدة وتونس وجنوبي الجزائر وبعض اجـــزاء مراكش وافريقيا الغربية وافريقيا الاستوائية (الافرنسيتين)واريتريا وجزر الخالدات (الكناري) وجزيره ماديرا وجزيرة مدغشقر وجنوبي اليونان وجزر أرخبيل بحرايجة وفى ايطاليا (بورديغيرا)وجزيرة كورسيكا وجزيرة سردينيا

* انظر دليل مؤتمر التمور الدولي - المصدر السابق ص ١٢٥

وجزيرة صقلية وجنوبى فرنسا واسبانيا والبرتغال وجزر البليار وجزر الرأس الاخضر والولايات المتحدة الامريكيـــة (سيما كاليفورنيا) والبرازيل وبيرو والبرازيل •

ويحسن بنا ان نقف قليلا عندأهم البلاد التي تتمثل بها بساتين النخيل .

جزر الخالدات ـ وهي الجزر التي يطلق عليها اسم جزر الكناري . حيث يلاحظ ان النخيل فيها تنمو نمواً حسناً • وليست لدينا ارقام يمكن الركون اليها بصدد عدد اشجار النخيل فيها •

وهنالك جزر أخرى ، لا تتجاوزفى موقعها خط العرض ٣٠ـ٤٠ درجة . ومن هذه جزر (ماديرا . حيث تزدهر فيها النخيل ولكنها لا تنتج سوى تمور ليست جيدة .

كذلك ينمو النخل فى جزر (الباليار) بيد أنه لا يعطي ثمراً ، واذا ما صادف وانتج ثمراً فانه لا يبلغ درجة النضوج إلا ما ندر . ومثل ذلك يقال عن النخيل الناميات فىجزيرتي كورسيكا)وفى(سردينيه)و (صقلية)وجزيرة قبرص وأرخبيل بحر أيجه وشبه الجزيرة الايطالية .

وتعتبر اسبانيا من البلاد التى تزرع النخيل وتنتج التمور حيث تتوزع النخيل على ضفة نهر التاج بمقربة من مدينة لشبونه . وكذلك توجد بساتين واسعة في السهول الشمالية الشرقية وحتى في الاراضى المرتفعة نسبياً والتي لا تتجاوز فى ارتفاعها ٥٠٠ متر فوق مستوى سطح البحر . كذلك توجدالنخيل مزدهرة فى ولاية الاندلس حتى حوالي قرطبة ، وكذلك فى ولاية استرا مادوراوفى ضفاف نهر ريوكوا ديا ا . وليس ذلك فقط بل نجد النخل شجرة زينةفي الارياف وفى منتزهات المدن وحدائقها الخاصة . وعلى كل حال يمكن القول بان بساتين النخل واسعة الانتشار فى ولايات(اليكانتي)و مرسية) و (بلنسية) ، وتعتبر ولاية «اليكانتي» التي تدخل ضمنها واحة(ايلشي) اهمها في هذه الصدد .

وتوجد النخيل فى منطقة الاطلسى ولكنها قليلة العدد كذلك يقال عن منطقة مراكش اجمالا . ومناطق النخيل فيهـــا هى : وجدة ، فاس ، مكنـاس ، مراكش ، أغادير ، الدراع ، دادس ، توذرة ، طفيلة ، الفكيك والجزائر الجنوبية ذات نخيل ، اما الجزائر الشمالية فان معظم نخيلها تتمثل فى المنطقة المحيطة بـ (قسنطينة) وأنواحات الجزائر هي بتكرت ، بسكرت ، وادى سوف ، ووركلة ، وغرداية .

وفي تونس بساتين النخل الموزعة عند ساحل البحر الابيض المتوسط .

أما فى ليبيا فيعتقد بأن هذه البلاد من أعرق بلاد شمالي افريقيامعرفة بغرس النخيل حتى أن البعض يعتقد بأن تاريخه يعود الى العهد الروماني ، وفى الوقت الحاضر تعتبر سواحل منطقة بنغازي ومنطقة واحات فزان هي اهم الجهات التي تغرس النخيل وتنتج التمور .

وتعتبر مصر من افضـــل البيئات لزراعة النخيل والتمور حيث توجد النخيل نامية على ضفاف النيل اعتباراً من الدلتا حتى جنوبى اسوان ولكن توزيعهامتناثر . وتعتبر واحات الداخلة ، والخارجة ، والفرافرة ، وسيوه ، والفيوم من اهم الجهات المصرية فى زراعة النخيل وانتاج التمور .

وتوجد النخيل فى اقليم اريتريا ، كماذكرنا آنفاً ، سيما اقليم دنقلة الجنوبية وحتى فى الصومال الفرنسي ، توجد النخيل مزدهرة خصوصاً فى واحتى أميولي (وضودة) .

وقد اشرنا آنفاً الى أن النخيل توجد نامية فى منطقة بحيرة (تشاد) في افريقيا الاستوائية الفرنسية (*) .

---

* واهم جهات افريقيا الاستوائية الفرنسية هي : بوركو ، وايناري ، وتيبستي وكانم .

وفي منطقة (بوركو) توجد واحات ضاية ـ ينياردة ـ بيدو ـ كيد ديمي ـ تيجوي ـ كوريكري ـ غورينك ـ كورو ـ كومر .

كذلك توجد النخيل باسقة فى جزيرة مدغشقر بيد أن مناخها الرطب لايساعد على نضوج ثمارها .

وتنمو النخيل نمواً حسناً فى اقليم السودان اعتباراً من الحدود المصرية حتى حوالي مدينة الخرطوم في منطقة ادرار ، وهناك واحات تيسالت وعين تبوك وايراشر وكيراك .) (*)

أما آسيا فتعتبر أهم القارات من حيث عدد النخيل النامية فيها ومن حيث بيئاتها الملائمة للغرس وانتاج التمور .

ولا شك أن العراق اهم البلاد من حيث الأهميه العددية للنخيل ومن حيث انتاج التمور ايضا .

وايران هى البلاد التي تأتي بعد العراق حيث تنمو النخيل بصورة خاصة فى الساحل الشرقى من شط العرب وضفاف نهري كارون والكرخة وفى منطقة عربستان بوجه عام . وبيئة النخيل الايرانية تشبة الى حد كبير جداً بيئة نخيل العراق .

وفي شبه القارة الهندية الباكستانية بساتين النخل الممثلة بوجه خاص فى فى بلوجستان وفى اقليم (ملتان) واقليم البنجاب عموماً الى جانب مناطق (ضهره غازي خان) و مظفر قادر ـ ديرجات) .

---

* ونضيف الى ما تقدم عن أفريقيا الاستوائيه والغربية أنه في منطقة ايناري توجد واحات اونيانكا الكبير ـ واونيانكا الصغيرة وفى منطقة التيبستي واحات بارداي ـ اورو زومري ـ يبي ـ كوينزنتي ـ دوهون .

وكذلك توجد في بلاد النيجر في واحات ـ بيلما ـ دوكي ـ اناي .

وكذلك فى اكرام (واحة فاشي) وفي اكادس (واحات اينكالي وايفراوان وغيرها . وتوجد في السنغال بساتين النخل عند ضفة نهر السنغال وواحة (لوغا).

وتوجد النخيل في البلاد السورية ولكن في نطاق ضيق في الواحات وعند ضفاف الأنهار .

وفى فلسطين بمنطقة (جريكو) ومنطقة (غزة) .

أما شبه الجزيرة العربية فانها بلاد ذات نخيل اينما توفرت المياه - وهكذ فان الواحات التى فيها هي واحات النخيل . واهم الجهات ذات النخيل هي الحسا والبحرين وعمان وحضرموت واليمن ونجد والحجاز .

اما فى امريكا الشمالية فان الولايات المتحدة هي اهم الجهات التي تنمو فيها النخيل ، وتعتبر ولاية كاليفورنيا هي الاولى حيث تنمو النخيل في مناطق ريفر سايد ومنطقة سان دييكو - وانديو - وسان برنا دينو - وإنديو .

وفى ولاية الاريزونا فى منطقة البحيرة المالحة (سولت ليك) ومنطقة الكولورادو والكلورادو الاعلى

وفي ولاية تكساس عند ضفة نهر ريوكراند الاوسط بين لاريدو وسان انطونيو .

هذا وقد جربت زراعة النخيل فى اتحاد جنوبي افريقيا على هوامش اقليم صحراء الكلهاري وفي اقليم الفيلد ووجد ان الزراعة ناجحة .

وكذلك جربت زراعة النخيل في استراليا بولاية كوينزلاند وفى كل من (روشامبون) و (بركالدين) حيث استعملت النوى فى الاستنبات ولم تكن النتائج مرضية جداً .

ويبين لنا الجدول التالي توزيع النخيل في العالم حسب احصاءات ١٩٥٢ (إلا اذا ذكرت كلمة تقدير بجانب الرقم) .

القطر	عدد النخيل	الملاحظات
العراق	٣٢١٤٦٨٠١	—
ايران	١١٦٠٠٠٠٠	—
باكستان	٨٠٠٠٠٠٠	[بلوجستان وبنجاب]
الجزائر	٧٤٨٦٠٠٠	—
بلادالعرب	٤٠٠٠٠٠٠	تقدير
مراكش	٣٩٧١٨٩٣	المنطقة الفرنسية
السودان	٣٠٠٠٠٠٠	تقدير
تونس	٢٥٠٠٠٠٠	»
ليبيا	٢٠٠٠٠٠٠	
مصر	١٨٠٠٠٠٠	تقدير
اسبانيا	٤٠٠٠٠٠	
الولايات المتحدة	٣٠٠٠٠٠	
البلاد الأخرى	١٠٠٠٠٠٠٠	تقدير
	٤٩٤ ٢٠٤ ٨٧	

(١) يبدو من الاحصائية المذكورة آنفاً أن زهاء ٣٨ ٪ من مجموع عدد النخيل في العالم تتمثل في العراق . أي ان عدد النخيل فى العراق هو زهاء ٣٢ مليون نخلة من مجموع ٨٧ مليون نخلة في جميع انحاء العالم .

(٢)وبعد العراق تأتي أيران حيث فيها من النخيل عدديتراوح بين ١١ مليون و ١٢ مليون نخلة أو ما يقارب ثلث نخيل العراق .

وتتنافس الجزائر وباكستان لأحتلال المرتبة الثالثة ويصيب كلا منهما ٧ـ٨ ملايين نخلة .

(٣) ونلاحظ ان عدد النخيل في مراكش يقرب من نظيره فى شبه الجزيرة العربية وفى كل منهما زهاء ٤ ملايين نخلة وان كنا نظن أن العدد في

شبه الجزيرة العربية قد يكون اكثر من هذا التقدير .

(٤) كذلك يبدو من الجدول ان السودان وتونس تتقاربان فيما لديهما من النخيل ويتراوح العدد فيهما بين ٢ ونصف مليون و ٣ ملايين .

(٥) ان فى كل من مصر وليبيا زهاء ٢ مليون نخلة . ويبدو العدد بالنسبة لمصر قليلا نظراً لأهتمام مصر في استغلال أرضها فى زراعة القطن والحبوب الغذائية وقصب السكر والخضر والفاكهة لضيق أرضها وحاجتها لها فى انتاج هذه المحاصيل كنتيجة لنظام الري الدائم السائد فيها . في حين ان العدد بالنسبة الى ليبيا يبدو طبيعياً باعتبار قساوة بيئتها وشحة المياه فيها وصغر مساحات الأرض القابلة للاستغلال وانتاج المحاصيل .

(٦) وبعد ذلك يأتي دور كل من الولايات المتحدة واسبانيا ويتراوح عدد النخيل فى كل منهما بين ٣٠٠٠٠٠ و ٤٠٠٠٠٠ نخلة أي أن عدد النخيل في كل منهما يكاد يقارب عددها في لواء الدليم من العراق .

(٧) أما البلاد الاخرى التي ليست لدينا لها احصاءات أو تقديرات فهي الجهات شبه الجافة من جمهورية الهند الممثلة في شماليها الغربى وبلاد النيجر وجزر موريس وارتيريا والصومال والبرازيل وبلاد الارجنتين وبلاد الصين وغيرها من الأقطار . ويقدر مجموع عدد النخيل في جميع هذه البلاد بزهاء عشرة ملايين نخلة وهو تقدير يمكن القول عنه بانه دون الحقيقة والواقع .

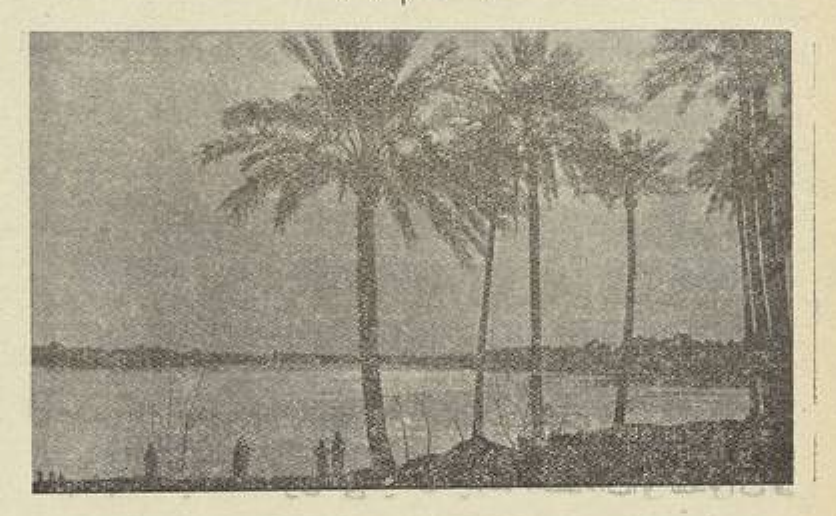
نخيل العراق

ذكرنا آنفاً ان بيئة العراق الجغرافية ، سيما القسم الجنوبي من البلاد أمثل البيئات في العالم من حيث ملاءمتها لغرس النخيل وانتاج التمور . كما لاحظنا ان في العراق زهاء سبعة وثلاثين بالمائة من مجموع نخيل العالم . وان عدد نخيله اكثر من ٣٢ مليون نخلة من أصل ٨٧ مليون نخلة في العالم كافة .

ومما يجدر ذكره أنه لم يجر أحصاء رسمي لمعرفة عدد النخيل في العراق

قبل عام ١٩٤٥ . وكان الامر قبل هذا التاريخ الاعتماد على التقديرات . وقد كانت هذه التقديرات تشير دا ئماً الى ان عدد نخيل العراق ٣٠ مليون نخلة دون الأشارة الى أنواعها وأصنافها العديدة . وكانت الكتابات والدراسات الخاصة فى هذه الناحية محدودة جداً ان لم تكن معدومة .

لوحة رقم (٢)



منظر النخيل عند منعطف نهر دجلة

وكان عام ١٩٤٥ ، حيث قررت جمعية التمور العراقية إجراء إحصاء تفصيلي من حيث التوزيع الاقليمي والانواع والأصناف . وقد لاقي المحصون صعوبات جمة فى سبيل حصولهم على أرقام صحيحة للنخيل في العراق ومرجع ذلك هو بالطبع عدم تعود أصحاب النخيل على عمليات الاحصاء عموماً ، وكذلك خشية هؤلاء من أن يكون الغرض من الاحصاء غير الغرض الظاهري الخاص بالمعلومات أي لأجل فرض ضريبة أو ما شابه ذلك . وبالرغم من الصعوبات الجمة التي أحاطت بعملية الاحصاء توصل القوم الى نتائج لا بأس بها يمكن للباحث الركون اليها كما حدث لي أنا عندما اتخذت الاحصاء المذكور

اساساً لكتابة رسالتي ، موضوعة البحث عام ١٩٤٨ .

وقد وجدت فى إحصاء ١٩٤٥ أن مجموع عدد نخيل العراق هو ٢٣٠٧١٨٧٥ نخلة موزعة بين النخيل حاملة التمر وعددها زهاء (١٧ مليون نخلة او٧٨٪) والنخل الفحل زهاء ٤٢٥ الف نخلة (٢٥٪) والنخل الفسيل زهاء ٤ر٧ مليون نخلة (٢٠٪) . وقد كانت موزعة على الألوية العشرة التالية : البصرة وحصتها من مجموع النخيل زهاء ٤٤ بالمائة والنسب المئوية للالوية الأخرى كانت ١٣ كربلا و ١٢ الديوانية و ٩ الحلة و ٧ ديالى و ٦ المنتفك و ٥ر٤ بغداد و ٣ر١ الدليم و ٣ر١ الكوت و ٣ر١ العمارة .

احصاء ١٩٤٥

اللواء	عدد النخيل
البصرة	١٠٠٠٥٦٥٤٧
كربلاء	٣٠٧٤٥١٩
الديوانية	٢٨٣٦٥٠٢
ديالى	٢٠٧٨٨٨٤
الحلة	١٦٨١٢٦١
المنتفك	١٤٢٩٠٦٦
بغداد	١٠٣١٠٧٥
العمارة	٣٠٢١١٠
الدليم	٢٩٩٩٧٧
الكوت	٢٨١٩٧٤
المجموع	٢٣٠٧١٨٧٥

وقد دلني أحصاء ١٩٤٥ أيضاً على أنواع النخيل الحاملة للتمر والفحل والفسيل فى الالوية العشرة التي تتمثل فيها النخيل حسب النسب المئوية التالية:

اللواء	النخيل الحامل	الفسيل	الفحل	الملاحظات
البصرة	٤٥ر٣	٣٦ر٧	٤٦ر٥	النسبة المئوية
الحلة	١٣ر٢	١٤ر٠٩	١٠ر٥	
الديوانية	١٣ر١	—	٧ر٥	
كربلاء	٧ر٤	٦ر٨	٥	
ديالى	٦ر٨	١٧ر٦	٦ر٧	
المنتفك	٦ر٦	٤ر٤	٩ر٨	
بغداد	٤ر٢	٥ر٧	٣ر٩	
الدليم	١ر٣	١ر١	١ر٤	
الكوت	١ر٣	١	١ر٣	
العمارة	٨ر٠	٢ر٧	—	
المجموع	١٠٠	١٠٠	١٠٠	

ولا يحتاج الاحصاء الى تعليق اذ ان التوزيع نسبي حسب اهمية كل لواء في المجموع العام للنخيل .

أما أصناف النخيل حسب احصاء ١٩٤٥ ، فان الجدول التالي يبين ذلك بوضـــوح .

اللواء	الزهدي	الساير	الحلاوي	الخضراوي	الانواع الاخرى	الملاحظات
العمارة	٢ر٠	١ر٨	٢ر٠	٢ر٧	١ر١	نسبة مئوية
بغداد	٨ر٥	—	—	—	٣ر٢	
البصرة	٥ر٦	٩٢ر٢	٩٩ر٨	٧٠	٤٧ر٢	
الديوانية	٢٥	—	—	—	١٦ر٨	
ديالى	١٥ر٢	—	—	—	—	
الدليم	—	—	—	—	—	
الحلة	٢٧ر٢	—	—	—	٨ر٧	

اللواء	النخيل الحامل	الفسيل	الفحل	الملاحظات
كربلاء	١٥ر٢	—	—	—	٥ر٥
المنتفك	٣ر٣	—	—	٢٦ر٤	١٧ر٥

يلاحظ على النسب المئوية لأصناف النخيل حسب الألوية ما يأتى :

(١) البصرة تكاد تحتكر نخيل الساير والحلاوى وتشمل على ٧٠ بالمائة من نخيل الخضراوي .

(٢) الفرات الاوسط والأدنى (الديوانية ـ الحلة ـ كربلاء) ، يحتكر ٦٠ بالمائة من نخيل الزهدي .

(٣) تشمل المنتفك على زهاء ٢٦ بالمائة من نخيل الخضراوي وديالى ١٥ بالمائة من نخيل الزهدي .

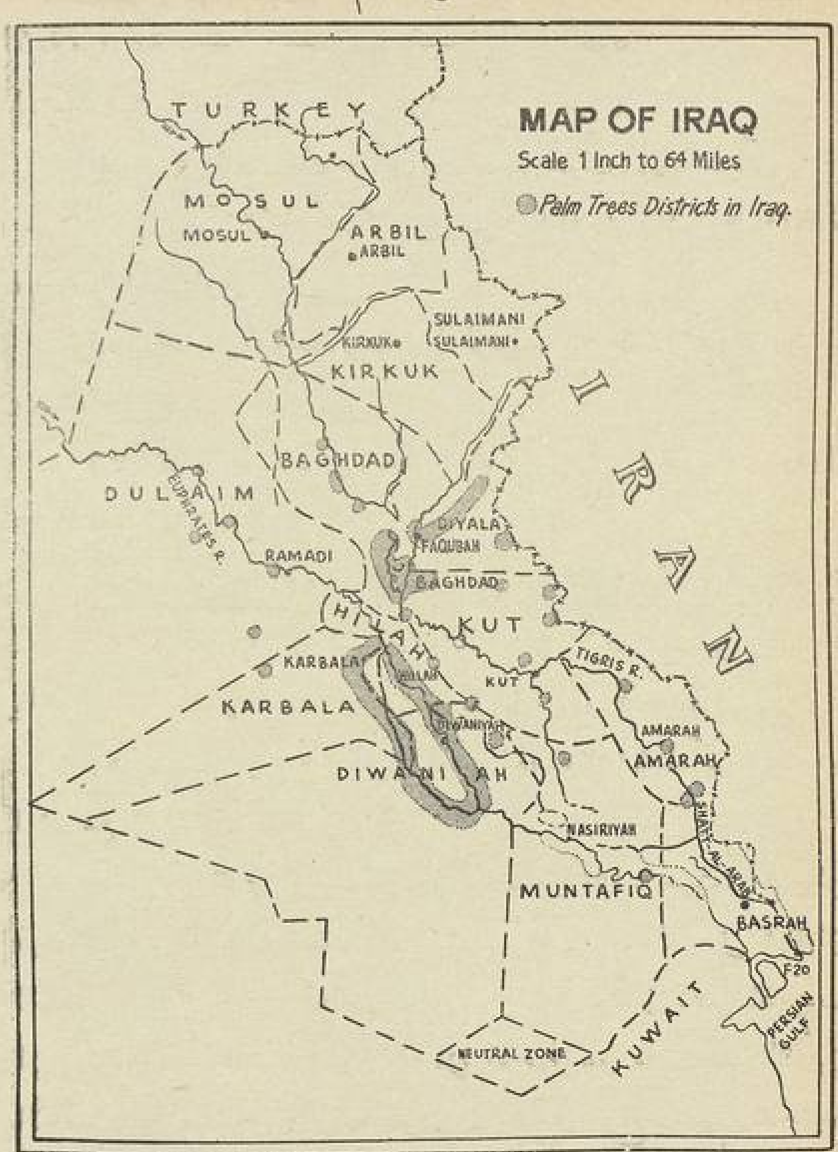
أما احصاء ١٩٥٢ ، وهو الاحصاء الأحدث ، فانه يدلنا على أن مجموع عدد النخيل في العراق أكثر من عددها الوارد فى الاحصاء السابق بزهاء ٥٠ بالمائة . وهذا ما قدرته سابقاً في بحث لي نشر قبل نحو خمس سنوات (*) .

وهكذا فان مجموع نخل العراق حسب احصاء ١٩٥٢ المذكور اعلاه هو اكثر من ٣٢ مليون نخلة .

ونحن نحتفظ برأينا التفصيلي حول إحصاء ١٩٥٢ ، حيث أنه لم يكن موفقاً التوفيق المنتظر له وذلك لأمرين يتعلق أولهما بمن كان يعطي الحقائق للمحصين حيث لم يكونوا مخلصين صادقين فى إعطاء الحقائق لنفس الاسباب التي ذكرناها بشأن احصاء ١٩٤٥ ، وثاني الأمرين هو شخص القائمين بالأحصاء مباشرة وهم المحصون الذين وقع عليهم الاختيار نظراً لجهلهم فى اصول الاحصاء الفني من جهة وكسلهم وتواكلهم من جهة اخرى . وعلى كل حال يمكن القول بأن الاحصاء الجديد ـ احصاء ١٩٥٢ ـ هو اكثر دقة وقرباً للواقع من الاحصاء السابق . ويلاحظ بأنه لم

* انظر الدباغ المصدر السابق ص ١٩٩

اللوحة رقم ٣



خريطة النخيل في العراق

(وقـد وضعتها باللغة الانكليزية ـ كما هي في الأصل ـ خصيصاً لاطلاع اساتذتي بجـامعة برمنكهام). وهي لا تشمل نخيل البصرة

يجر تعداد النخيل لألوية العمارة والكوت والدليم وكركوك . مع العلم بأن مجموع نخيل هذه الألوية (حسب احصاء ١٩٤٥) يكاد يبلغ ١ر٥ مليون نخلة مع العلم ان لواء الدليم لم يجر فيه اي تعداد فى الاحصائيين جميعا (١٩٤٥و١٩٥٢) وقدر العدد فى هذا اللواء بزهاء ٤٠٠ الف نخلة . كما دلنا احصاء ١٩٤٥ على ان عدد النخيل فى لواء كركوك هو زهاء ٥٦٤٠١ نخلة .

انواع نخيل العراق (١٩٥٢)

لاحظنا فيما سبق أن انواع النخيل فى العراق ثلاثة هي النخل المثمر والنخل الفسيل ، والنخل الفحل . ويبلغ النخل المثمر فى العراق عدداً يقرب من ٥ و ٢٤ مليون نخلة ومن حيث النسبة المئوية بالنسبة لمجموع النخيل نجدها تصل الى نحو ٧٦ بالمائة .

ويربو عدد النخل الفسيل على الـ ٧ ملايين نخلة ونسبتها المئوية حوالي ٢٢ بالمائة من المجموع .

أما النخل الفحل فعدده زهاء نصف مليون نخلة والنسبه المئوية أقل من ٢٪ بقليل . (*)

و يبدو هذا التصنيف طبيعياً ، حيث قد سبقت الاشارة بأن طلع نخلة واحدة من النخل الفحل يكفي لتلقيح خمسين نخلة من النخل المثمر وهكذا لورجعنا الى الاحصاء رأينا ان النسبة ذاتها محفوظة باعتبار نصف مليون نخلة من النخل الفحل يقابلها نحو ٢٤ر٥ مليون نخلة من النخيل الحاملة للثمر .

وفيما يتعلق بالنخل الفسيل فان معظمها ان لم تكن جميعها ستصبح في المستقبل القريب او البعيد (بالنسبة لاعمارها) نخلا حاملا للثمر .

(*) هناك نوعان من الفحل كما اشرنا سابقاً وهما الغنامي وهو نوعان ايضاً الاحمر والأخضر . والخكري وهو ثلاثة انواع هى - (١) السميسمي و (٢) القريطي و (٣) والوردي .

التوزيع الاقليمي للانواع

يمكن القول اجمالا بأن انواع النخيل الثلاثة تتمثل جميعها في الالوية التي توجد فيها النخيل كما يبدو ذلك واضحا في الجدول التالي (١٩٥٢)

اللواء	النخل المثمر	الفسيل	الفحل	المجموع	الملاحظات
بغداد	١٣٥٢٩٤١	٨٣٧٤٢٨	٢٠٥٢١	٢٢١٠٨٩٠	
ديالى	١٨٥٣٣٨٤	٩٠٦٩٥٢	٣٧٣٢٦	٢٧٩٧٦٦٢	
الحلة	٣١٠٣٣٣٧	١٥٧١١٨١	٧٥٣٤٤	٤٧٤٩٨٦٢	
الديوانية	٣٠٠٠٧٨٤	٤٠٢٦٥٨	٧٦٦٤٣	٣٤٨٠٠٨٥	
كربلاء	١٣٢٧٥٩١	٥٠١٧٣٣	٤١٥١٥	١٨٧٠٨٣٩	
المنتفك	١٨٥٩٠٣٢	٢٩٦١٩٧	٥٥٤٣٩	٢٢١٠٦٦٨	
البصرة	١٠٩٣٠٨٠٧	٢٣٠٥٤٠٥	١٦٣٥٦٠	١٣٣٩٩٧٧٢	
العمارة	٤٣٢٤١٣	١٢٨١٦٣	٣١٥٣٤	٥٩٢١١٠	تعداد ١٩٤٥
الكوت	٣٠٣٤٩٦	٤٣٨٩٤	١١٢٢	٣٧٨٥١٢	« «
كركوك	٣٢٧٥٧	٢٣٣٣٤	٣١٠	٥٦٤٠١	« «
الدليم	٣٣٠٠٠٠	٦٥٠٠٠	١٥٠٠٠	٤٠٠٠٠٠	تقدير
المجموع	٢٤٢٢٦٥٤٢	٧٠١٦٩٤٥	٥٠٣٣١٤	٣٢١٤٦٨٠١	

يستنتج من الجدل المذكور آنفا مايأتي

(١) ان حوالي ٤٥ بالمائة من النخل المثمر جميعه يتمثل في لواء البصرة ، في حين ان نسبة النخل الفحل هى زهاء ٣٤ بالمـائة من المجموع و نفس النسبة الآخيرة بالنسبة للفسيل . وبالطبع تعتبر البصرة هي الاولى من حيث مجموع نخيلها ، اذ فيها زهاء ٤ و ١٣ مليون نخلة من مجموع ٢و٣٢ ميلون نخلة في العراق كله .

(٢) ان اللواء الذي يلي البصرة من حيث الأهمية العددية هو لواء الحلة

اذ فيه زهاء ٧٥و٤ مليون نخلة منها زهاء ١ر٣ مليون من النخل المثمر وزهاء ٦و١ من النخل الفسيل والبقية من النخل الفحل .

(٣) تحتل الديوانية المرتبة الثالثة في عدد نخيلها حيث فيها زهاء ٥ر٣ مليون نخلة منها زهاء ٣ ملايين من النخل المثمر و٤٠٠ الف نخلة من النخل الفسيل والبقية من النوع الفحل .

(٤) لواء ديالى هو اللواء الرابع وعدد نخيله زهاء ٨و٢ مليون نخلة منها زهاء ٨٥و١ مليون من المثمر والبقية من الفسيل والفحل .

(٥) بغداد والمنتفك لواء آن يتساوي فيهما عدد النخيل وفى كل منهما زهاء ٢و٢ مليون نخلة ، وهما في المرتبة الخامسة من حيث الأهمية وتحتل كربلا المقام السادس وعدد نخيلها زهاء ٩و١ مليون. أما العمارة والكوت والدليم فهي أقل الألوية من حيث عدد النخل حيث يقل عدد نخيل كل منها عن نصف مليون نخلة .

أما كركوك فنخيلها زهاء (٥٦) الف نخلة وليست من النخيل التى تعطي ثمراً جيد سواء من حيث الكمية او النوعية .

اصناف النخيل

فى العراق اليوم نخيل تحمل الثمار وتنتج (٤٥٥) صنفاً من اصناف التمور كما سيجيء الذكر عن هذه التمور وميزات أهمها التجارية منها وغير التجارية .

وفلاح النخل الحاذق فى مستطاعه التفريق بين اصناف النخل من ملاحظة شجرة النخل نفسها ولكن امثال هكذا فلاحين يندر وجودهم الآن في بساتين نخل العراق ويوجد منهم البعض فى منطقة العرب وديالى بوجه خاص.

وليس في وسع الباحث أن يستنتج أوصافاً معينة لأصناف النخيل المختلفة . وكذلك الفلاح نفسه لا يملك القابلية التى تؤهله لتشخيص الاصناف

حسب اوصاف معينة . لذلك فان الاعتماد على تقسيم النخيل الى اصنافها يكون على اساس تمورها بالدرجة الأولى .

ويلاحظ على تعداد النخيل ـ حسب أحصاء ١٩٥٢ ـ إن اكثر الألوية تعدداً فى اصناف النخيل هو لواء البصرة . وبعد ذلك يأتي دور لواء ديالى . اما الالوية الاخرى فان اصنافها الأساسية ثلاثة (عدا نوعي الفحل والفسيل الذين سبق الذكر عنهما فى انواع النخيل) . وهذه الاصناف الثلاثة هى نخيل الزهدي والخستاوي والادكال .

اما اصناف نخيل البصرة فأهمها ـ من الناحية العددية ـ هي نخيل الساير ويبلغ عددها زهاء خمسة ملايين نخلة ويأتى بعدها نخيل الحلاوي وعددها زهاء ٣و٣ مليون نخلة . ثم الخضراوى وعدد نخيله زهاء المليون . والزهدي وعدد نخيله زهاء ٦٠٠ الف نخلة . وبعد ذلك يأتي دور نخيل الانواع الاخرى الممثلة بنخيل البرحي والديري والبريم والجبجاب والعويدي والحويزي والادكال (عدا الفحل والفسيل) .

اما اصناف نخيل ديالى والديوانيه والحلة والمنتفك وبغداد وكربلاء فيوضحها الجدول التالي (١٩٥٢)

اللواء	الزهدي	الخضراوي	الخستاوي	الساير
ديالى	١٥٢٦٨٠٥	١٣٧٣٨	١٣٧٤٧٢	٤٦٥١٣
الديوانية	٢٢١٩٥١٥	—	٤٩١٨	—
الحلة	٢٨٣١٦١٣	—	٨٩٤٠٧	—
المنتفك	٤١٦١٩٨	٥٤٧٧٣٨	—	٤٥٨٢٣٤
بغداد	١٢٨٣٠٩٨	٣١١٠	٣٣١٢٦	—
كربلاء	١١٨٨٦٤٦	—	٧١٤٨٥	—

اللواء	الادكال	الفسيل	الفحل	المجموع
ديالى	١٠٣٣٨٠	٨٩٢٣٤٤	٣٧٠٠٠	٢٧٥٩٧٥٤
الديوانية	٧٢٦٣٥١	٤٠٢٦٥٨	٧٦٦٤٣	٣٤٨٠٠٨٥
الحلة	١٨٢٣١٧	١٥٧١١٨١	٧٥٣٤٤	٤٧٤٩٨٦٢
المنتفك	٤٣٦٦٦٢	٢٩٦١٩٧	٥٥٤٣٩	٢٢١٠٦٦٨
بغداد	٣٣٦٠٧	٨٣٧٤٢٨	٢٠٥٢١	٢٢١٠٨٩٠
كربلاء	٦٧٤٦٠	٥٠١٧٣٣	٤١٥١٥	١٨٧٠٨٣٩

يبدو من الاحصائية المذكورة آنفاً ان فى الوية الفرات الاوسط والادني (كربلاء والحلة والديوانية والمنتفك) زهاء سبعة ملايين نخلة من نخيل الزهدي من أصل زهاء ١٠ ملايين نخلة فى جميع ألوية النخيل فى العراق. وعدا عن هذه المنطقة هنالك أيضاً نخيل للزهدي فى كل من لوائي ديالى وبغداد ومجموع نخيل الزهدي فيهما زهاء ٢٫٨ مليون نخلة يصيب ديالى منها اكثر من نصف هذا المجموع بقليل. فى حين ان نخيل زهدي البصرة لا تزيد - إلا قليلا - على نصف مليون نخلة .

أما نخيل الخضراوي فى العراق فتتقاسمها البصرة والمنتفك باعتبار تجاورهما لبعضهما . وفى البصرة من نخيل الخضراوي زهاء المليون ، في حين ان في المنتفك زهاء نصف مليون نخلة من نخيل الخضراوي ، وهنالك بضعة عشر الف نخلة من الخضراوي فى ديالى وبضعة آلاف منه فى بغداد .

أما نخيل الادكال ، فتمورها على أنواع كثيرة الشبه ببعضها وببعض انواع التمور الأخرى . ويبلغ مجموع عدد هذه النخيل زهاء المليونين منها زهاء ثلث العدد يتمثل فى لواء الديوانية (حوالي ٧٣٠ ألف نخلة ادكال) وزهاء الربع (نصف مليون نخلة ادكال) فى المنتفك . وفى الحلة حوالي ثمن المجموع (نحو ٢٠٠ الف نخلة أدكال) وفى ديالى زهاء المائة الف نخلة منها . في حين ان البقية تتقاسمها كربلا وبغداد على التوالي .

أما نخيل الخستاوي فتكاد تنعدم فى البصرة . ويبلغ مجموع عددنخيلها فى العراق كافة زهاء ٣٥٠ الف نخلة منها نحو ١٤٠ الف نخلة خستاوي في ديالى و ٩٠ الف نخلة فى الحلة و ٧٠ الف نخلة فى كربلاء و ٣٥ الف نخلة فى بغداد والبقية في الديوانية .

الخضر والفاكهة بين النخيل

مما يميز بساتين النخيل في العراق أن أرضها مستغلة فى زراعة بعض الخضر . كما أن فواكه اقليم البحر الابيض المتوسط تنمو نمواً حسناً بين اشجار النخيل وتستظل بها من لفح اشعة الشمس في صيف العراق القائظ . ويمكن القول بأنه يندر ان تخلو أيةأرض واقعة بين النخيل من الخضروات كل حسب نوعه والحاجة اليه سواء كانت الغايةمن زراعة نوع الخضرة لاستهلاك الفلاح الخاص أو لأجل تجهيز اسواق المدن بمنتجات الخضر .

أما أهم الخضروات النامية فى اراضى بساتين النخيل فنذكرها هنا مرتبة حسب الحروف الابجدية وهذه هي :

الأكطين (اليقطين) والاكطين ابو ركاب (حج احمد) والبصل والبامية (البانية) والبطاطا (بتيته) والبيذنجان (البيتنجان) ، والبطنج ، والبربين ، والبطيخ ، والباقلاء (الباجلة) ، والثوم ، والجزر والحلبة ، والحناء (الحنة) ، والخس ، والخيار التعروزي ، والخيار الماى ، والدبشي (يطلق هذا الاسم على اسم الرقي في بعض جهات الفرات الاوسط والادنى) والرقي (الركي) ، والرشادوالسلق (السلك) والسبيناغ ، والشوندر ، والشلغم (اللفت) والشبنت ، والشجر الاحمر والطماطة ، والفجل ، والفلفل ، والكراث والكرفس ، واللوبياء واللهانة والماش .

وفي حالة عدم استغلال ارض البستان فى استنبات الخضروات فان الادغال من نوع الحشائش) تنمو فيها ، فتصبح مرعى ، ويقوم صاحب البستان بتأجيرها الى اصحاب الاغنام والماعز .

اما اشجار الفاكهة النامية بين النخيل ، فيمكن القول بان اهم المناطق ذات الفاكهة هي بساتين ديالى وبساتين كربلاء وبساتين بلد وبساتين بغداد.

ويمكن القول بان اشجار الموالح فى منطقة ديالى هى اهم المناطق على الاطلاق بالقياس مع بساتين النخيل الاخرى في بقية جهات العراق .

اما بساتين بلد فتشمل على اهم حدائق الكروم . فى حين ان بساتين كربلاء تشمل حدائق فاكهة الكوجة وغيرها .

وتشمل بساتين بغداد على اشجار النارنج وبعض الموالح عدا عن انواع الفاكهة الطرية الاخرى الممثلة بالمشمش والكوجة والاجاص .

وتوجد اشجار التفاح في جميع البساتين المذكورة سيما لوائي ديالى وبغداد .

وها نحن ندرج اسماء انواع الفاكهة النامية بين اشجار النخيل حسب الترتيب الأبجدى . وهذه هي :ـ

الآلوبالو (من نوع الاجاص الصغير الحجم ينمو في بدره) . البرتقال والتوت والتين والتفاح والتين الشوكي (بقلة) والجوز (فى منطقة زرباطية وشجرة واحدة فى العمارة) والحيوة والخوخ الصوفى والخوخ والرمان والزيتون (بقلة) والسفرجل والسدر (النبك) ، والطرنج والعنب (الكروم) والكنار (في زرباطية وهو النبك) ، والنارنج والنومى (الليمون) الحلو والحامض والنومي الهندى (نومى بصرة ـ وهذا نادراً جداً)

١ راض النخيل والتمور :

شأن النخيل شأن غيرها من اشجار الفاكهة بخصوص تعرضها للآفات والحشرات عداعمـــا يؤذيها من الظاهرات الطبيعية المتعلقة بالمناخ واحوال الجو وبالمياه والتربة .

ومن هذه الظاهرات رياح (البارح) وهي رياح السموم المعروفة، والتى هى رياح شمالية

غربية أو غربية . وتسبب هذه الرياح ضرراً جلياً فى ثمار التمر حيث تؤدي في الغالب الى تقليل الرطوبة النسبية في الجو فيؤدي الامر الى تبخير مياه ثمار النخل مما يسيء الى نوع الثمرة وحجمها . وبالتالي يقل مقدار وزنها .

كذلك يقال عن الزوابع الرملية ، التي تضر بالثمار خصوصاً اذا صادف ذلك مع اصابة الثمار بعنكبوت النخيل الذي سيجيء الذكر عنه بعد قليل .

ويضاف الى ذلك أن المياه الوافرة فى فصل الفيضان وشحة المياه فى الصيهود مما يضر النخل فيجب ألا يكون هناك افراط ولا تفريط فى مياه ري النخيل .

وكنت اريد ان افصل بين امراض النخلة (كشجرة) وبين امراض التمرة (كثمرة) ولكن وجدت من الافضل ان ابحثها سوية نظراً للعلاقة الطبيعية الوثيقة بين الشجرة وثمرها .

وبناء على ذلك يمكن تلخيص اهم الامراض والآفات والحشرات التى تصيب النخيل بما يأتي :

«١» خياس طلع النخيل (*)

يعتقد ان هذا اخطر الامراض التي تنجم عنها خسارة اقتصادية كبيرة لنخيل العراق في حالة الاصابة به ولكن من حسن الحظ أن الاصابات الخطرة نادرة حيث ان العادة ان تكون خفيفة لا تزيد على ٢ بالمائة من النخيل .

ومما يجدر ذكره ان منطقة البصرة (بين الفاو جنوبا والقورنة وناحية المدينة شمالا) هى اكثر المناطق تعرضاً لخطر هذا المرض مع العلم انه قد تكون هناك اصابات بسيطة بهذا المرض ـ احياناً ـ فى بساتين ديالى والحلة وبغداد . واقرب عهد لنا بأصابة نخيل البصرة بهذا المرض كان في موسم ١٩٤٩ (**)

---

* MauJinilla Schaettac

، راجع الاعظمي ـ عبد الرزاق ـ مجلة الزراعة العراقية ج٣م ٦ ـ ١٩٥١ ص٢٩٥ـ٢٩٨

(**) انظر الاعظمي ـ المصدر السابق ص ٢٩٥

كما سنرى .

ومما يميز مرض خياس الطلع تكون بقع داكنة متخيسة على السطح الخارجي للطلعة ، وقدتكون هذه البقع واسعةشاملة الطلعة جميعها . ويلاحظ انه في الاصابات الشديدة قد لا تتفتح الطلعة فلا ينطلق اللقاح منها وتموت الشراميخ وهي في مهدها .

ويتسبب خياس الطلع عن عاملين هما :(١) العامل الحيوي . و(٢)العامل الفسيولوجي . والعامل الحيوي هو الذي يسببه نوع خاص من انواع الفطر . بينما نجد الفسيولوجي سببه الانخفاض الهائل فى درجة الحرارة دون درجة التجمد في اثناء ظهور الطلع او فى اوقات وشيك ظهوره .

وما يجدر التنويه به أن إصابة موسم ١٩٤٩ قد فتكت بطلع نخيل البصرة فتكا ذريعاً حيث قدرت نسبةالاصابة حينذاك بين ٥٠ بالمائه و ٨٠بالمائة من النخيل .

ويمكن القول اجمالا أنه اذا ماأصيب طلع النخل بمرض الخياس فلا يرجى شفاؤه مهما كانت العناية بالعلاج وهكذا فان الاعتماد كله يكون على الوقاية التي يمكن تلخيص وسائلها بما ياتي :

« أ » العناية الكبرى بخدمة النخلة وتهيأة متطلباتها لتكون قوية نشطة وهكذا تكون بمنجى من الأصابة :

«ب» غرس اصناف النخل المقاومة لمرض الخياس ومن امثلتها الحلاوي والزهدي فى حين أن صنفى الخضراوي والليلوي كثيرا التعرض للاصابة بهذا المرض .

« جـ » قص الطلع المصاب حالا وازاله بروية وجمعه وحرقه لتجنب تطاير الفطر او بذيراته لتصيب النخل السليم .

« د » عدم استعمال الآلات التي استعملت فى النخل المصاب مرة أخرى فى

النخل السليم وذلك لمنعاً للعدوى المتوقع .

(٢) عنكوت غبار النخيل (*)

إن اصل هذا المرض منشؤه تسلط عنكبوت صغير أصفر اللون مخضر قليلا على ثمار النخل وهي في دور الخلال ، وذلك فى مستهل شهرحزيران حيث ينسج شبكة من النسيج الرقيق وبعد ذلك يتراكم الغبار على هذه الطبقة الرقيقة بحيث تبدو الثمرة ذات لون وسخ داكن بحيث يتبادر الى ذهن البعض بأنها طبقة من الغبار ، ولكن الواقع إن هناك عدداً من العناكب ذات الاعمار المختلفة تتحرك تحت النسيج الذي عملته لمحافظة نفسها من الرياح ومن اعدائها الاخرى وكذلك لتعمل بيئة صالحة لوضع بيوضها .

ويصيب هذا العنكبوت خلال الخضراوي والليلوي والبرحي . بصورة مبكرة فى شهر حزيران في البصرة وتشتد الاصابة فى شهري تموز وآب .

ولهذا العنكبوت شكلان هما الشكل الصيفى ذو اللون الاصفر المائل الى الخضرة والمذكور آنفا ، وهو سريع الحركة ويعيش على العزوق وطبقة نسيج الثمرة .

أما الشكل الشتوى ذو اللون الاحمر واللون الاحمر الداكن الذي ينسحب من الثمرة الى السعف في اواخر مرحلة الرطب ليقضي فصل الشتاء حيث يلتصق بالخوص ويبقى ساكناً حيث تمر عليه فترة الشتاء وهو فى دور تقل حركته فيه بسبب الجوع .

ويضع العنكبوت ايضا نوعين من البيض هما البيض الصيفى حيث تضع الانثى بيضها بين الخيوط الحريرية التى تنسجها على العزوق ولون هذا البيض صدفي لماع وشكله مدور منحوت باشكال هندسية منظمة .

(*)ـ Paratetranychns Simplex

راجع جورج ـديمتري ، (عنكبوت غبار النخيل في لواء البصرة) مجلة الزراعة العراقية ـ م٣ ج٤ سنة ١٩٤٨ ص ٤٦٥ ـ ٤٦٩ .

ما أ البيض الشتوي فيمتاز لونه بأنه احمر غامق ومظهره لماع وشكله مدور وتضع الانثى بيوضها فى اشهر كانون الاول والثانى وشباط .

ويلاحظ ان الاصابة تشتد بالنسبة لنوع الخضراوي حيث تبلغ نسبه الاصابة ٨٠ بالمائة فى منطقة البصرة سيما المناطق المنخفضة فى بساتين العجيراوية وبساتين اراضي شط العرب وبساتين أراضي الذنائب فى الجنوب .

ومما يجدر ذكره أن الاصابة تشتد فى الانواع الآتية حسب التوالي :

١ ـ الخضراوي . ٢ ـ الليلوي . ٣ ـ الديري ٤ ـ ألحلاوي ٥ ـ البرحي ٦ ـ الجبجاب . مع الملاحظه بأن نوعي الزهدي والساير اصابتها قليلة بالقياس مع الانواع السابقة .

والجدير بالذكر وجود رابطة قوية بين شدة الأصابة بعنكبوت النخيل وانتشارها من جهة وبين كثرة هبوب الرياح الشمالية الغربية الجافة التي يسميها السكان المحليون باسم (البارح) من جهة اخري . وتهب هذه الرياح عادة في اشهر الصيف الممثله بشهور حزيران وتموز وآب وتكون متربة ايضاً .

وتكون المكافحة بواسطة نثر زهر الكبريت باستعمال المنافيخ اليدوية على العزوق المغبرة ، وباستطاعة الفلاح الواحد أن يعفر زهاء ٣٥ نخلة . وتتراوح الكمية التى تكفى للنخلة الواحدة بين ٥٠ ـ ١٠٠ غرام .

(٣) حشرة الدوباس (*)

وطريقة المكافحة هى ان تعفر النخيل باستعمال مسحوق خليط من النيكوتين والنورة والرماد باستعمال مكائن خاصة للتعفير .

(٤) خنفساء (التاذوع) : (**)

التاذوع خنفساء كبيرة تعيش على جذع النخلة وتنخره ، وكلما كثر عددها زاد خطرها وقد يؤدي الامر الى ابادة النخلة .

ولا توجد طريقة للمكافحة . لذلك ينبغي العناية بالنخلة من حيث الخدمة

---

* Ommatisus Binotatus

** Oryctus Elegans

والتسميد والتقليم والري والخ .. لتكون نشيطة فتية تقاوم الآفات .

(٥) حشرة الحشف (الحميرة) : (*)

وهذه الحشرة عبارة عن فراشة صغيرة ، تعيش على الثمار وتؤدي الى جفافها بحيث تصبح مجوفة ذات لون أحمر وبمرور الوقت تسقط على الأرض.

ولا توجد طريقة للمكافحة ، لذلك لابد من العناية بالنخلة وثمارها كما نوهنا الى ذلك قبل قليل .

(٦) حشرة (أبو مزريف) (**) .

وأبو مزريف عبارة عن خنفساء كبيرة بنية اللون تعيش على جذوع النخل وعلى العذوق وتنخر فيها .

أما مكافحتها فليست معروفة ولكن يوصي المختصون بالعناية بالنخلة وثمرها .

وهنالك - عدا عما تقدم - حشرات قشرية مختلفة أخرى تعيش على النخيل وثمارها وهي آفات تظهر بين آونة وأخرى ومكافحتها ليست معروفة .

وتقوم الأقسام المختصة بوزارة الزراعة العراقية ببحوث وتجارب حول مسألة الآفات والحشرات التي تصيب النخيل لأجل التعرف عليها وعلى ميزاتها وايجاد طرق ووسائل لمكافحتها .

اقتراحات عاجلة :

يحسن بنا أن نضم صوتنا الى أصوات هؤلاء الذين يهيبون بدوائر وزارة الزراعة لتأسيس دائرة مركزية فى قسم الأرشاد الزراعى تكون مهمتها مقصورة على (غرس النخيل والعناية بها ومكافحة أمراضها) . وتكون لهذه الدائرة المركزية مبدئياً فرعان - أحدهما فى البصرة والآخر في منطقة الفرات (على أن تؤسس بعد ذلك وبعد مضي بضع سنوات فروع أخرى فى

---

* B.trachedra Amydraula

*** Pseudoqhilus testaus

ألوية الحلة وكربلا والديوانية والمنتفك وديالى) . وللسلطات المسؤولة في وزارة الزراعة أن تجعل الدائرة المركزية في البصرة (باعتبارها أهم المناطق) أو في بغداد باعتبارها محطة عامة للحقول التجريبية وباعتبار امكان الافادة منها في في جميع الجهات ووجود الاشراف الفني في الوزارة نفسها) .

ومن الامور العاجلة (*) التي تخص النخيل كأشجار فقط وينبغي تحقيقها هي وضع قواعد علمية صحيحة لخدمة النخلة من حيث الزراعة والغرس والتسميد والأرواء والتلقيح . ولابد ماً الن وجود أخصائيين في النبتة خصوصاً بنبتة النخيل . وان كليات الزراعة في يمالم (كاليفورنيا وفرنسا) تهتم بالنخيل اهتماماً خاصاً . فلابد من التفكير جدياً بهذا الموضوع وارسال البعوث العلمية للتخصص في هذا الباب . وذلك عدا عمن سيتخصصون بأمراض النخيل والآفات التي تصيبها . فضلا عما سيجيء ذكره من الأقتراحات بصدد التمور وتحسينها من حيث الأنتاج الكمي والنوعي في الفصول القادمة .

---

* علمت بأن قسم البستنه بوزارة الزراعة يقوم ببعض التجاريب والدراسات المحدودة الخاصة بالنخيل في المنطقة الوسطى . أما فيما يخص المنطقة الجنوبية فليس هناك من يقوم بتجارب او دراسات تتعلق بها .

الفصل الثالث

المفصل في التمور

تمور العالم :

ذكرنا فى الفصل الســابق جميع جهات العالم التي تنمو فيها النخيل ، وبالطبع تكون البلاد ذات النخيل هى التى تنتج التمور بنفس الوقت ، وان كانت هذه الجهات تختلف عن بعضها البعض الآخر من حيث كميات التمور التي تنتجها وأنواعها .

ويتوزع انتاج التمور اساساً في قارتين : آسيا وافريقيا . أما القارات الأخرى الممثلة بامريكا الشمالية واوربا وامريكا الجنوبية واستراليا فان انتاجها ضئيل ليس ذا بال

وتشير إحصاءات مؤسسة الزراعة والتغذية الدولية (FAO) التابعة لهيئة الأمم المتحدة أن مجموع انتاج العالم من التمور يتراوح بين ٨٥٠ الف طن و ٩٠٠ الف طن .

وان انتاج التمور (*) في اقطار العالم المختلفة ـ معدل الفترتين (١٩٤٦ـ١٩٤٩) و (١٩٥٠ـ١٩٥٤) يوضحه الجدول التالي :

---

* هذه احصاءات ملخصة عن الجداول الاحصائية لمؤسسة الزراعة ـ والتغذية الدولية ، ودليل مؤتمر تونس الدولي (المصدر السابق) وحسب كتاب خاص (جواباً لرسالة من المؤلف) من الشعبة الاقتصادية والاحصائية. بالاضافة الى الاحصاءات الرسمية لبعض الدول ذات الشأن (كمصر والولايات المتحدة .)

البلاد	معدل (١٩٤٦-١٩٤٩) - (١٩٥٠-١٩٥٤)
	(طن متري)
العراق	٣٥٠٠٠٠
ايران	١١٠٠٠٠
الجزائر	٧٥٠٠٠
باكستان	٧٥٠٠٠
المغرب العربي (مراكش عموماً)	٤٥٠٠٠
بلاد العرب (السعودية وعمان وحضرموت والبحرين والحسا)	٤٥٠٠٠
ليبيا	٣٠٠٠٠
تونس	٣٠٠٠٠
مصر	٢٥٠٠٠
السودان	٢٥٠٠٠
الولايات المتحدة	١٤٠٠٠
اسبانيا	٨٠٠٠
عدن	٥٠٠٠
موريتانيا	٤٠٠٠
فلسطين	٢٠٠٠
سوريا	٢٠٠٠
النيجر	٢٠٠٠
البلاد الأخرى	٢٥٠٠٠
المجموع	٨٧٢٠٠٠

ويستنتج من الجدول المذكور آنفاً ان نصيب العراق ينتج فى المعدل هوزهاء ٣٥٠ الف طن سنوياً من أصل (٨٧٢) الف طن لجميع أقطار العالم ٠ وهذا معناه أن نسبة انتاج العراق بالنسبة للانتاج العالمى هي زهاء ٤٠ ٪ وهذه نسبة عالية جداً اذاما أخذنا بنظر الاعتبار أن كثيراً من البلاد المذكورة في الجدول تستهلك جميع ما تنتجه واحياناً تستورد من الخارج لتسد مقطوعية حاجة استهلاكها المحلي ٠

أصناف تمور العالم :

سيجيء الذكر عن أصناف تمور العراق فى مناسبة قادمة لذلك سنتطرق هنا الى ذكر بعض الأنواع المهمة من التمور في العالم ٠

(١) تمور إيران (*)

للتمور فى ايران اسماء كثيرة فى ضوء ألوانها وصلابة مادتها أو لينها وحجمها وتصنف التمور الايرانية وفق ما يأتي :

(أ) التمور الشديدة الطراوة ـ هـذا النوع من التمور يكون من الطراوة وكثرة المادة اللحمية واللطافة بحيث لا يتم كبسه إلا في جلود الغنم أو البقر او التنك او الجرار والقماقم الخزفية . ومنها تمور « المردارسنك » و « البرماني » و « الهليلة » .

(ب) التمور الطرية الاعتيادية ، ويأتي هذا النوع في الدرجة الثانية من حيث الطراوة وكثرة المـادة اللحمية واللطافة ومنها « المظفتى » و « عبدالآلهي » و « السلطاني ـ الشاهاني » و « الشكر » ٠ ويكبس هذا الصنف في الجلود او التنك او الحصران « الخصاف » .

(حـ) التمور الجافة : ان هذا النوع من التمور لايتم نضجه إلا بالجفاف ومنها « الخك » و« القصب »و « الـكروت و « الحلاوي »و« الخضراوي »

---

* انظر علائي ـ المصدر السابق ص ١٠

و« الزهدي » و«السويدانى » (خضراوي العراق وحلاويه طريان) .

(٢) تمور باكستان والهند :

إن معظم تمورشبه القارة الهندية الباكستانية من انواع التمور غير الجيدة ومعظمها من نوع الادقال (الادكال)(*) وقد استوردت هذه البلاد منذ نحو عشر سنوات زهاء ثلاثين الف فسيلة من فسائل الحلاوى وغيره من اصناف تمور العراق لمنطقة بنجاب بوجه خاص ولا ندري ماهي النتائج العملية لغرس هذه الأصناف العراقية حتى ساعة كتابة هذا الفصل من الكتاب .

(٣) تمور الحساء والبحرين :

ان اهم اصناف تمور الحساء (الاحساء) هى « الخلاص » و « الرزيز » والنوع الثاني هو النوع الغالب من حيث كمية الانتاج في حين أن صنف « الخلاص » اجود نوعاً ومن اجود اصناف تمور العالم .

(٤) تمور شمالي افريقيا :

(أ) مصر - معظم تمور مصر من صنف الأدقال (الادكال) الرديئة النوع وقد استوردت مصر في الخمس عشرة سنة الاخيرة اصناف اجنبية جيدة مثل « دقلة نور » التونسية كذلك اصناف « الحلاوي » و « الزهدي » و « الخضراوى» و« البرحي » من العراق . ولكن لاندري الى أي حد نجحت مصر فى انتاج تمور هذه الاصناف .

(ب) تونس والجزائر ومراكش - ان الحكومة الفرنسية (صاحبة السلطان) قد بذلت جهوداً كبيرة فى سبيل تعزيز زراعة النخل وتشجيعها والعناية بانتاج التمور وتحسين اصول الكبس والتعبئة ، واقامه الحقول التجريبية أما اهم أصناف التمور فى هذه الجهات هي « دقلة نور » و« الفارس »

(*) انظر البكر - عبد الجبار ،(مدى انتشار نخيل التمر فى العالم) مجلة الزراعة العراقية ج ١ م ١ سنة ١٩٤٦ ص ٢٣-٢٧

و(دقلة طيدا) و « كنتيش » و « مجهول »وغيرها كثير .

(٥) الولايات المتحدة :

لقدتم ادخال غرس النخيل الى الولايات المتحدة الامريكيةمنذ سنة ١٨٩٨ ، وجرب ذلك بوجه خاص في جنوبي ولاية كاليفورنيا وفى ولاية اريزونا . ولما وجدت نجاح ذلك اخذت السلطات الزراعية تتوسع في دراسة امكانيات هذه الجهات في غرس النخل وانتاج التمور فاقامت لذلك محطة تجريبية كبري في (إنديو) بوداي كوجيلا بكاليفورنيا . ولقد تم ادخال اجود الاصناف العالمية واستنبتت لها انواعا جديدة ليس فى العالم كله ما يجاريها . واهم الاصناف فى كليفورنيا الان « دقلة نور » وكذلك صنف « الحلاوي » واصناف اخرى .

ولنعد الى الجدول السابق (الدول المنتجة للتمور في العالم) لنستنتج الملاحظات التالية :

١] ايران هي الدولة الثانية ومعدل انتاجها من التمور زهاء (١١٠) الف طن سنويا ، وتصدر من هذه الكمية زهاء الثلث كل عام واحيانا تنافس العراق في اسواقه التقليدية فى العالم .

٢] تأتى الجزائر فى المقام الثالث حيث يبلغ انتاجها زهاء ٧٥ الف طن .

وقد تقدمت جميع وجوه انتاج التمور فى الجزائر تقدما واضحا . ولكن يلاحظ ان النوع الوحيد الجيد فى هذه البلاد هو النوع المعروف باسم « دقلة نور » حيث تجد الجزائر اسواقا لهذا النوع فى المملكة المتحدة البريطانية والممالك الاوربية والامريكية وتنافس العراق من نواحي الدعاية وطرق الكبس مع العلم ان العراق ـ في السنوات الاخيرة ـ اخذ يحسن فى هذه النواحي سيما الكبس . ولذلك يؤمل أن تكون الارجحية لتمور العراق في المستقبل كما سيوضح ذلك في الفصول القادمة .

٣] باكستان تضاهي الجزائر من حيث كمية انتاجها من التمور حيث

تنتج سنويا زهاء ٧٥ الف طن . ولكن الانتاج لا يكفي الاستهلاك المحلي لذلك تضطر باكستان لاستيراد حاجتها من العراق بوجه خاص وان كانت السنتان الاخيرتان وخصوصاً موسم ١٩٥٥ قد اتسمت بعزوف اخواننا الباكستانيين عن استيراد تمور العراق كما سنرى ذلك في فصلي التجارة (السادس والسابع)

٤] البلاد المراكشية والبلاد العربية (المملكة العربية السعودية وعمان وحضرموت والبحرين والحسا) تنتج التمور ويبلغ انتاج كل منها زهاء ٤٥) الف طن سنويا .

وبعد ذلك يأتي دور كل من ليبيا وتونس وانتاج كل منها زهاء ٣٠ ألف طن . وبعدها مصر والسودان وانتاج الواحدة منها زهاء ٢٥ الف طن . اما الولايات المتحدة الامريكية فمعدل انتاجها زهاء ١٤ الف طن . ثم ياتي دور الدول الاخرى .

تمور العراق ومحاصيله الاخرى :

التمور من حاصلات العراق الصيفية . وينتج العراق محاصيل اخرى صيفية ايضاً ، ومنها الحبوب الغذائية الممثلة بالرز والذرة والسمسم والماش والعدس وغيرها . وكذلك المحاصيل الصيفية النقدية الممثلة بالتبغ والقطن بوجه خاص . والى جانب محاصيل الصيف ينتج العراق محاصيل شتوية اهمها القمح (الحنطة) والشعير .

والجدول التالي (معدل خمس سنوات حديثة ١٩٥٠/١٩٥٤) يبين تفاصيل اهم محاصيل العراق الغذائية :ـ

المحصول	الانتاج (طن متري)
الشعير	٧٨٠,٠٠٠
القمح	٥٠٠,٠٠٠
التمور	٣٥٠,٠٠٠

المحصول	الانتاج (طن متري)
الرز	٢٥٠,٠٠٠
الذرة	٥٠,٠٠٠
الحبوب الاخرى (العدس والماش والسمسم و...)	٥٠,٠٠٠
المجموع	١٩٨٠٠٠٠

هذا عدا القطن (ومعدل انتاجه للحقبة المذكورة زهاء ٣٢٠٠٠ بالة (أو ما يقرب من ١٢ـ١٣ الف طن). وعدا التبغ ومعدل انتاجه زهاء ١٥ الف طن سنوياً (تقدير).

ويستنتج من الجدول ان الشعير يحتل المقام الأول فى محاصيل العراق وانتاجه السنوي يتراوح بين ٧٥٠ـ٨٠٠ الف طن ويليه القمح (٥٠٠ـ٦٠٠ الف طن سنوياً) وبعد ذلك يأتي دور التمور ومعدل انتاجها السنوي زهاء ٣٥٠ الف طن . وقد يزيد عن ذلك ليتجاوز ٤٠٠ الف طن وقد يقل احياناً ليبلغ زهاء ٢٠٠ الف طن أو أقل .

انتاج التمور :

ليست لدينا احصاءات يركن اليها بصدد انتاج التمور وكمياتها من سنة الى أخرى ، وفي الألوية المختلفة . وكل ما لدينا من المصادر الرسمية احصاءات نحصل عليها من دوائر الاستهلاك . ولا يخفى ان هذه الارقام مضللة ولا يستطيع الباحث المدقق ان يعتمد عليها ليتخذها اساساً فى الدراسة • ومرجع التضليل هو أن التمور قد تنتج فى لواء وتنقل الى لواء آخر وتدخل في قوائم استهلاك اللواء الثاني في حين ان انتاجها كان فى اللواء الاول . فمثلا قد تنتج التمور فى لواء بغداد وتنقل الى الموصل وهناك يدفع التاجر (رسم الاستهلاك) فتسجل في سجلات الاستهلاك فى حين أن الموصل ليست من الالوية المنتجة للتمور وهكذا •

والحق وجدت صعوبة كبيرة فى موضوع دراسة تمور العراق من حيث انتاجها السنوي وتوزيع هذا الانتاج على أقاليمه المختلفة •

وبناء على ذلك فقد اعتمدت على أرقام دوائر الاستهلاك بالقدر الذي يتفق مع طبيعة بحثي وخبرتي الخاصة بنخيل الجهات المختلفة في العراق • وكذلك اتخذت احصاء النخيل وتوزيعها الاقليمي دليلا آخر لتقدير الانتاج وذلك فضلا عن اتصالاتي الشخصية ودراستي لأرقام تجارة التمور والاجازات التي تمنحها جمعية التمور للمشتغلين بتجارة التمور هذا فضلا عن عوامل أخرى تتعلق بطبيعة الانتاج كل عام وذلك من حيث الغزارة او القلة او اصـــابة المحصول بآفة او تأثير الفيضان فى سنة ما على المحصول وهكذا ••

لذلك فانى بذلت غاية جهدي فى سبيل التعرف على انتاج التمور وظروفه المختلفة •

والتقدير الذي اعتمدت عليه جمعية التمور العراقية بشأن معدل انتاج العراق هو ٣٥٠ الف طن وذلك بعد ان اخذت بنظر الاعتبار ظروفاً كثيرة تخص الأنتاج فى العراق •

وقد اتفقت مع جمعية التمور فى تقديرها هذا • واتخذت هذا المعدل اساساً فى تقدير الانتاج •

وبالرغم مما ذكرنا من المصاعب الجمة التي يلاقيها الباحث فى سبيل تعرفه على انتاج التمور في العراق ، وبالرغم مما يمكن ان نقع فيه مما يمكن ان نطلق عليه إفراطاً او تفريطاً نسبيين بشأن ارقام الانتاج . فاننا نورد الحقائق التالية عن الانتاج وتطوره خلال الثماني عشرة سنة الاخيرة (مبتدئه فى موسم ١٩٣٨ ومنتهية في موسم ١٩٥٥) متخذين الامور التالية كحقائق للاستدلال والاسترشاد :

(١) احصاء النخيل حسب الالوية . وقد دلتني الاحصاءات العالمية والعراقية والتقديرات المختلفة للسنوات المتتوالية ان معدل انتاج النخلة الواحدة (آخذين بنظر الأعتبار جميع انواع النخيل الحاملة للثمر والفحل والفسيل في العالم) هو زهاء (١٠) كيلو غرامات .

(٢) جدول رسوم الاستهلاك في مختلف انحاء العراق على اساس كميات التمور المرسمة كل عام .

(٣) تقديرات غرفة تجارة بغداد عن انتاج المحاصيل المختلفة كل عام .

(٤) ارقام التجارة الخارجية في التمور (وهي مضبوطة نسبيا)

(٥ التقديرات الخاصة بما يستهلك داخل العراق لمختلف الاغراض .

(٦) ان الجمع بين الفقرتين الخامسة والرابعة المذكورتين آنفا مما يسهل أمر تقدير الانتاج اجمالا .

وبناء على الملاحظات الست التي اخذت بنظر الاعتبار في تقدير الانتاج امكن تنظيم الجدول التالي بشأن انتاج التمور من موسم ١٩٣٨ حتى موسم ١٩٥٤ ..

انتاج التمور مقدراً بالطن

السنة	الانتاج	السنة	الانتاج
١٨٣٨ـ٣٩	٣٤٠٠٠٠	١٩٤٧ـ٤٨	٣٨١٠٠٠
١٩٣٩ـ٤٠	٣٣٠٠٠٠	١٩٤٩ـ٤٩	٣٨١٠٠٠
١٩٤٠ـ٤١	٣٤٠٠٠٠	١٩٤٩ـ٥٠	٣٦٠٠٠٠
١٩٤١ـ٤٢	٣٣٥٠٠٠	١٩٥٠ـ٥١	٤٣٠٠٠٠
١٩٤٢ـ٤٣	٣٤٠٠٠٠	١٩٥١ـ٥٢	٢٨٠٠٠٠
١٨٤٣ـ٤٤	٣٨٠٠٠٠	١٩٥٢ـ٥٣	٣٦٠٠٠٠
١٩٤٤ـ٤٥	٢٣٠٠٠٠	١٩٥٣ـ٥٤	٣٤٠٠٠٠
١٩٤٥ـ٤٦	٣٦٠٠٠٠	١٩٥٤ـ٥٥	٣٥٠٠٠٠
١٩٤٦ـ٤٧	٣٧٥٠٠٠	١٩٥٥ـ٥٦	٣٥٠٠٠٠

(١) يبدو على الاحصائية السابقة أن الانتاج يتراوح اجمالا بين ٢٣٠٠٠٠ طن كحد ادنى (١٩٤٤ـ٤٥) وبين ٤٣٠٠٠٠ طن كحد أقصى (١٩٥٠ـ٥١)

(٢) ان معدل الانتاج السنوي يقرب من ٣٥٠ الف طن .

واذا ما اخذنا بنظر الاعتبار التوزيع الاقليمي للانتاج (على اساس دراسة توزيع النخيل في الالوية وسجلات دوائر الاستهلاك) نلاحظ أن البصرة تحتل المقام الأول من حيث كمية الانتاج وأنتاجها بين ١٠٠٠٠٠ ـ ١٣٠٠٠٠ طن . والحلة هي الثانية في الانتاج ويتراوح انتاجها بين ٤٥٠٠٠ ـ ٥٥٠٠٠ طن . والثالثة هي كربلا والديوانية وانتاجها بين ٣٥٠٠٠ ـ ٤٥٠٠٠ طن . والرابعة هي ديالى وانتاجها بين ٢٥٠٠٠ ـ ٣٥٠٠٠ طن . وبعد ذلك يأتي دور كل من بغداد والمنتفك وانتاج كل منهما يتراوح بين ٢٠٠٠٠ ـ ٣٠٠٠٠ طن . أما العمارة والكوت والدليم فان انتاج كل منها يتراوح بين ٤٠٠٠ ـ ٦٠٠٠ طن في حين ان انتاج كركوك هو حوالى ٣٠٠ طن سنوياً (على اساس عدد النخيل وسجلات التمور المرسمة في دوائر الاستهلاك) .

ولأجل أن نأخذ فكرة واضحة عن سجلات دوائر الاستهلاك ، نورد الاحصائية التالية عن التمور المرسمة في مختلف الألوية خلال موسم ١٩٥٤ :

اسم اللواء	الكمية كيلو	اسم اللواء	الكمية كيلو
البصرة	٨٩٢٠٣٨٤١	العمارة	٣٠٤٩٠٤١
المنتفك	٢٩٦١١٧١١	الكوت	١٤٨٣٨٩٤
الديوانية	٤٩٦٣٧٤٧٦	بغداد	٩٦٥٨٦٥٧٨
كربلاء	٥١٢١٣٠٤١	ديالى	٩٧٤٩٤٨٠٤
الحلة	٨٥٩٦٧٧٨٨	كركوك	٢٦٩٣٥٠
الدليم	٥٣١٦١٦٦	الموصل	٢٤٢٤
		المجموع الكلي	٣٤٨٨٨٦٠١٩

ويلاحظ على الجدول اعلاه ان هناك تموراً مرسمة في الموصل . وبالطبع ان

هذه التمور مستوردة من الألوية الاخرى المنتجة لها .

كما ان التمور المرسمة فى البصرة هي دون انتاجها السنوي بنحو ٢٠ـ٤٠ الف طن . ومعني ذلك ان بعض التمور تصدر من البصرة الى الالوية الاخرى وترسم هناك وهكذا ...

كيف نستهلك تمور العراق

رأينا أن معدل انتاج التمور في العراق هو زهاء ٣٥٠ الف طن سنوياً فالى أين تذهب هذه الكمية الكبيرة من التمور كل عام ؟ من دراسة جداول الصادرات من التمور الى مختلف الاسواق (كما سيرد ذكرها في الفصلين السادس والسابع من الكتاب) فى الامكان ان نستنتج بان معدل مقدار التمور المصدرة الى خارج العراق (باستثناء تمور السابلة الخاصة باكتيال العشائر في الحدود العراقية) يتراوح حوالي ٢٤٠ الف طن . ومعنى ذلك أن الباقي وقدره زهاء ١١٠ آلاف طن لابد ان يذهب الى الاستهلاك المحلي .

اما وجوه استهلاك التمور فتتلخص فيما يأتي :

«١» للاستهلاك البشري ٦٠٠٠٠ طن

«٢» اكتيال العشائر ومبادلات الحدود ٢٥٠٠٠ طن

«٣» صناعة الدبس ١٥٠٠٠ طن

«٤» تقطير العرق ١٠٠٠٠ طن

اما الاستهلاك البشري للتمور فالملاحظ في السنوات الاخيرة ان الاقبال على التمور من قبل الفرد العراقي ليس كما كان فى سنين سابقة ولعل مرجعها منافسة الفواكه الاخرى من جهة ، وعزوف نسبة كبيرة من سكان المدن عن استهلاك التمور للسبب المذكور . وهكذا بعد ان كان يقدر الاستهلاك البشري بزهاء ١٠٠ـ٢٠٠ الف طن فيما سبق ، فان ذلك قد هبط الى ٦٠٠٠٠ الف طن . ولعل التقدير السابق مبالغ فيه عدا عما ذكر من الأسباب بشأن عدم اقبال الفرد

العراق على استهلاك التمور الا اذا كانت طازجة فى مستهل الموسم . أما التمور المكبوسة فى العراق فلا يستهلكها إلا سكان القرى والارياف والطبقة الفقيرة من اهل المدن وفى نطاق محدود بالنسبة للاخرين .

ويمكن توزيع الاستهلاك البشري للتمور في مختلف الوية العراق حسب الاحصائية التقديرية التالية :

اللواء	الكمية (طن)	اللواء	الكمية (طن)
البصرة	١٦٠٠٠	بغداد	٤٠٠٠
المنتفك	٤٥٠٠	الدليم	٢٠٠٠
الديوانية	٥٥٠٠	ديالى	٢٠٠٠
العمارة	٥٥٠٠	كركوك	١٠٠٠
الكوت	٣٠٠٠	السليمانية	١٠٠٠
الحلة	٦٥٠٠	اربيل	١٠٠٠
كربلاء	٦٠٠٠	الموصل	٢٠٠٠
المجموع الكلي			٦٠ر٠٠٠

يبدو من هذا الجدول ان سكان البصرة اكثر سكان العراق استهلاكا للتمور ويعود ذلك بصورة جزئية الى الهجرة الفصلية لعمال التمور من منطقة العمارة والاهوار المجاورة و بعض البدو الى بساتين النخيل للمساعدة فى اعمال جني التمور وجذها وكبسها ونقلها. ويبلغ عدد هؤلاء احيانا زهاء ٢٥ الف او اكثر اذا ما احتسبنا عدد افراد عوائلهم ايضاً . ومقدار ماتستهلكه البصرة زهاء ١٦ الف طن .

(٢) وبعد ذلك يأتى دور الحلة وكربلا حيث تستهلك الواحدة منها بين ٦٠٠٠_٦٥٠٠ طن سنوياً .

«٣» ثم الديوانيه والعمارة والمنتفك ، ويتراوح استهلاك كل منها بين ٤٥٠٠ _ ٥٥٠٠ طن سنوياً .

«٤» الكوت وبغداد وتستهلك الواحدة منها بين ٣٠٠٠_٤٠٠٠ طن ،

«٥» الدليم وديالى والموصل تستهلك زهاء ٢٠٠٠ طن سنويا لكل منها .

«٦» كركوك والسليمانية واربيل الوية مجموع استهلاكها من التمور زهاء ٣٠٠٠ طن لكل منها ١٠٠٠ طن .

اصناف التمور وميزاتها

لقد سبقت الاشارة بأن هنالك (٤٥٥) صنفا من اصناف التمور فى العراق . وقد استطعت انا نفسي الوقوف على نحو ٧٠ صنفامن هذه الاصناف فقط . اما الاصناف الباقية فقد استطعت الحصول على اسمائها وبعض المواصفات الخاصة بها من الهيئات الفرعية لجمعية التمور العراقية في الالوية التي تتمثل فيها فضلا عن المعلومات التى حصلت عليها من اتصالاتي الشخصية بالملاك والفلاحين.

مع العلم بأنه قد توجد اصناف تتخذ اكثر من اسم واحد بحيث ان لها اسما في جهة ما ولها اسم آخر في جهة اخرى .

وها انى اذكر الاصناف جميعها مرتبة حسب الحروف الابجدية . وبعد ذلك سيجيء الذكر عن وصف اهم انواعها التجارية والجيدة ، وهذه هى مرتبة ترتيبا ابجديا :

أصناف (أ)

ابو بقيع حلاوي . أبو سويد . ابو فياض . احمد حجي . احمد دبس . احمدسيددكله احمد شبلي . أحمر . احمرحلاوي . افندى. ام الاجربة . ام الحز . أم الديرم . ام الدبس. ام الدهن . ام البخور . ام المشمش . ام القاضى . ام الخيار امثابت . ام الخيار . ام الطوال ام العظام . ام العاموله . ام البلاليز ام البخوز . ام البيض . ام الجاموس . ام الكبر . ام الكحل . ام اللوز ام الليل. ام الصلابيخ . ام حسنة . ام اصابع . ام الكوك . ام الريحة . ام الصيواني ام الصيني . ام العسجة . ام السلاسل . ام السعجة . ام العدول . ام النمل . ام الهيل ام ربعين . ام سمرة . ام جنيج. أخطهرى . ابن حماد . ابن حر دكلة . ابن سمردكلة .

اصابع العروس . اكشرهن . استعمران . استعمران بحرية . ابراهيمي. اسحق دكلة . ايراني . . آلوجية . اشقر (ابيض) . اصفر عدة اشقر (اشكر) . اشراسي . اشرصي . اشرصي اسود . اشوط . ازرق (ازرك) . ازرق . ازرق الازرق (ازرك الازرك) . ابراهيم سيد . اسود دكلة، اسماعيل قدري دكلة . الامام حسين دكلة .

ومجموع هذه الاصناف (٧٥) صنفاً تبدأ بالحرف (أ) .

(٢) أصناف الحرف (ب) :

بدرة . بيدرايا . بادى . بسام دكلة . بهراب . باناناجاني . بنفشةبلحبان بلوطي ، بنت البيض ، بنات البيض ، بنت الخليفة ، بنت الدهان بنات الجدة، بنات الصوفى ، بنت العرب ، بنت السودة ، بنت الباشا ، بنت الحبل ، بنت البحر ، بنت الجبل ، بنت الشيخ ، بنت السبع بنت سهلان ، بنت المشمش ، بنت الصقر ، بنت البدر ، بنات السعدان ، بحر دكل ، بندر ، بني رماح ، بقلا ، بصراوي ، برن ، برني ، برمالكي ، برضي ، بذ ، بيوضي ، بيض البلبل بيض الحمام ، بطيخي ، بدرة دكلة ، بغدادي دكلة ، بيرقدار ، بريم ، بديعة ، بوبكي ، بضيغ ، بن عمار دكلة، بلجان دكلة ، بيرى كوزان دكلة ، برحي دكلة ومجموع أصناف هذا الحرف هو ٥٣صنفاً .

أصناف الحرف (ت) :

هنالك ثلاثة أصناف من هذا القبيل فقط وهى : تبرزل ، وتفاحة ، وتنورد كلة .

(٣) أصناف الحرف (ث) :

وهي صنفانهما ثبيرسي وثكلانة.

(٤) أصناف الحرف (ج) :

وعدد هذه الأصناف (١٦) صنفاً وهي : جهران دكلة ، جاسي، جمايلي، جعفري، جبل دكلة ، جميعةدكلة ، جدراوي، جيلي، جوزي أصفر، جوزي ابيض

جوزي بصرة ، جوزي بغدادي ، جوزي أحمر ، جمال الدين ، جومكي جبجاب .

(٥) أصناف الحرف (ح) :

وعددهذه الأصناف(٣٩)صنفا ، وهذههي: حلاوي، حلاوىمكاوي ، حويز ، حنابت الملاية ، حمرة ام الدماغ ، حمرات ، حمرة محمد ، حمرة الشيخ ، حمرة عبد ، حمرة جبل ، حمرة عبدالسيد ، حلوان الشيخ ، حلوة الجوف ، حلوان الجبل ، حلواني ، حتري ، حلوة ، حلقومي ، حلاي ، حجازي ، حرم (دكله) ، حمراوي ، حاتمي ، حسن افندي ، حبوشية ، حساوي ، حران ، حضري ، حلاني ، حميوزي ، حمر الرمد ، حباية ، حبشي ، حلبجة دكله ، حسوني دكلة ، حصار دكلة ، حابسي ، حمد دكلة .

(٦) اصناف الحرف (خ) :

وعدد هذه الاصناف (٢٤) صنفا . وهذه هي :

خان دكلة ، خنيترية ، خلاص الزين ، خلاع خشن احمر ، خنايزي ، خنيزى الحساوي ، خستاوى ، خليل ، خاتوني (دكل الخاتون) خطرية ، خطيبي ، خالدي ، خركاني (قرقانى) . خصاوى البغل ، خصاوي مشري ، خضراوى ، خضراوي بغداد ، خضراوي بصرة ، خضراوى مندلي ، خروف دكله ، خرخيس ، خضري ، خضر العبد ، خصاب .

(٧) أصناف الحرف (د) :

وعددها (١٨) صنفاً وهي :

دبيقات ، دراو ، دويك ، دويرق ، دويرجي احمر ، دجوانى ، دبوانى ، دخيق ، دكوينى ، دبيانى ، دويلي ، ديران ، ديري ، دبرمة ، دعبلي ، ديرم الليل ، دم الفارس .

(٨) اصناف الحرف (ر) .

وعددها (٨) وهذه هى :

رجب دكلة ،رفتو ، رزاحمر ، رميثي، رمح،ريم ، ريق البنات ، راوي .

(٩) اصناف الحرف (ز) .

وعددها (١٢) وهى :

زهدي ، زهرية ، زريقة ، زب الواوي ، زب الريح ، زرية ، زمبور ، زاملي ، زند العبد ، زيدى ، زيتونية ، زبيرى .

(١٠) اصناف الحرف (س) .

وعددها (٢٣) صنفاً وهى : سكرى ، سكر بحرى ، سن المفتاح ، سبيعى ، سداد ،سكرية ، سويدان، سلايمي، سلطاني ، سكران،سكران دكلة سرخوشى ، سياني . سيلانى ، سيصندلي ، سيد باقر ، سودان بنت ، سك دكلة ، سعادة ، سعادة اسود ، سبع ذراع ، سكبزنى ، سينيني .

(١١) اصناف الحرف (ش) .

وعددها (٢٣) صنفا وهذه هى :

شبيب دكلة ، شط دكلة ، شاطر دكلة ، شنور دكلة ، شهل شلبى شعلان دكلة ، شعلاني ، شالي ، شيربختي ، شيرازي ، شيراني ، شبراوين ، شرجي ، شتوي ، شموسي ، شويثي أحمر ، شويثي أصفر ، شكر ، شماغية ، شيش، شوبان ، شهراني .

(١٢) أصناف الحرف (ص) :

وعدد هذه الاصناف (٦) وهذه هي :

صبيحي ، صاوي دكلة ، صعيدي ، صفراوية ، صاقولي ، صفرة حديد .

(١٣) اصناف الحرف (ض) :

وعددها (٣) هى :

ضلف العنزة ، ضلف الغزال ، ضفر الغزال .

(١٤) اصناف الحرف (ط) :

وعددها سبعة (٧) وهى :

طه افندي دكلة ،طيب الاسم(ديرى) ، طرشيعشي ، طيار ،طبخ ربه، حلوبه ، طباشير .

(١٥) اصناف الحرف (ع)

وعددها (٣٩) نوعاً وهذه هي :

عسلية ، عسافي ، عرموطي ، عرب عاصية ، عرب سكي ، علي موسى دكلة ، علبق، عال لونه ، عنبري ، عقبلي ، عاشوري ، عوينه ، عباس دكلة ، عين الله ، عواشة ، عورة ، عمر دكلة ، عمار دكلة ، عبارة دكله ، عيدنى ، عفريته ، عمران دكلة ، عنيب ، عبيدي ، علي شلبي ؛ عابدي ،عزالدين دكلة ، عطري ، عنجاص ؛ عقزوق ؛ عويدي ؛ عويد دكل ؛ عويمري ؛ عامري ؛ عوينات الصاوي ؛ عيشة دكلة ؛ عويرية ؛ عوتى ؛ عيونات ايوب .

(١٩) اصناف الحرف (غ) :

وعددها (٣) وهى :

غراوة ؛ غريبة ؛ غريجاوي .

(١٧) اصناف الحرف (ف)

وعددها «٨»وهذه هي:

فريحة دكلة ؛ فرسي دكل ؛ فهيد العسل سلمى ؛ فلحة دكلة ؛ فروخ دكلة ؛ فندقية ؛ فرسية ؛ فرسي ابيض .

(١٨) اصناف الحرف (ق) .

وعددها«٨»أصناف . وهذه هي :

قاضي عمه ؛ قاضي دكلة ؛ قلبي حرمنى ؛ قرن الغزال ؛ قوم الرمان ؛ قراط ، اشرسي ؛ قرينات ؛ قصب ؛ قنطار دكل ؛ قنطار ؛ قبلانة ؛ قيطاسى ؛ قلم برمكي (شبه اصابع العروس) قنداوى ؛ قرناوي ؛ قرنفلي ؛ قرطلسي .

(١٩) اصناف الحرف (ك) .

وعددها ١١ صنفاً . وهذه هى :

كشمشي، كبكاب، كرامي، ككاواني، كاكاولي، كادية ، كبير ، ككول حسين ، كاظمية ، كلاوي .

(٢٠) اصناف الحرف (ل) .

وعددها (٥) وهذه هي :

ليلوى ، لامى ، لامع خاتون ، ليلوى احمر ، ليلوى دكل .

(٢١) اصناف الحرف (م) :

وعددها (٤٢) صنفاً . وهي :

معلانة ، مسجة الهندي ، مير حاج ، مير علي ، مدهونة ، معوجة ، منبع ، مقطع ، مقناحة ، مصيدفى ، مداوى ، ملبس الجوز ، ملفف ، معمق الحمرة ، منبه ، منار مياسي ، مدادي، معيدنى مبارك ، مبشبش ، منصور دكلة ، موسى دكلة ، مقايشي ، مدنى ، مجودة معبوبةالدين ، مايع ، موزر دكلة . متركي ، مزراحي ، مكتوم احمر ، مكتوم ، مال الله ، ملقوطي ، مرشدادي،مرزبان ، مكاوى اشكر ، مكاوى اصفر ، مكاوى احمر ، مكاوى ، مصطفى دكل .

(٢٢ اصناف الحرف (ن) :

وعددها(١٠)أصنافوهي :

نجدية ، نرسي ، نهر السلي ، نور دكلة ، نباتي ، نرسيان ، ناشي ، نرتة، نقش المبرد ، نقيبي .

(٢٣) أصناف الحرف (هـ) .

وعددها (٦) أصناف . وهذه هي :

هاروني ، هبرة هلالي ، هبرة الجاموس ، هجري ، هدل.

(٢٤) أصناف الحرف (و)

وعددها (٢) أثنان هما :

وطف، وريمية .

(٢٥) أصناف الحرف (ي) :

وعددها صنف واحد فقط هو :

يهودي دكلة .

ولا توجد أصناف تبدأ بالحرف ذ او الحرف (لا) .

مواصفات الاصناف غير التجارية

هنالك عدد من أصناف التمور العراقية التي لا تدخل ضمن الأصناف التجارية الرئيسية . أو انها تنتج للاستهلاك المحلي فقط ·

وهذه هي :

الاشرصي (الاشرسي) :

النوع الجيد منه يبدو مستطيلا مدوراً ، طول ثمرته بين البوصة الوحدة والبوصة والنصف · اللون أصفر ميال الى الاحمرار الفاتح قليلا بعد نضوجه . يحوى على قشرة اذا كانت النخلة مستجدة (نشوة) ، وتنعدم اذا كانت النخلة كبيرة .

والاشرصي من التمور القليلة نسبياً . وأحسن مراحل هذا الصنف هي المرحلة التي تكون فيها الثمرة يابسة . نواته صغيرة رفيعة بالنسبة لحجم الثمرة والحلاوة معتدلة . والنكهة جداً طيبة . ويصلح للأكل وحده أو مع الجوز . ويستحسن أكله اذا عجن مع الجوز أو السمسم (مدكوكة) ويكون على شكل حلاوة . وهو مرغوب في الكبس اذا كان رطباً .

وتبدأ مرحلة الخلال في اواسط تموز . أما الرطب فيكون فى النصف الثانى من آب والتمر فى أواخر تشرين الاول .

وتنتج كميات قليلة منه فى بعقوبة .. ولكن انتاجه كبير نسبياً في مندلي وخانقين حيث ان في مندلي وحدها زهاء ٥٠٠٠ نخلة . وفى خانقين ١٠٠٠ نخلة . أما عدد الفسائل التي يحصل عليها سنوياً فهو ٣٠٠ فسيل ..

والصنف السابق يتمثل في لواء ديالى بصفة خاصة .

المكتوم — مستطيل الشكل قريب من التكور ، وهو أصفر « فى ديالى » وعلى نسق واحد . الخلال منه يظهر فى أواسط تموز والرطب في بداية النصف الأول من آب ويتم نضجه ويصبح تمراً فى الاسبوع الرابع من تشرين الأول . والمكتوم من التمور القليلة النادرة فى العراق . وأحسن مراحل نضجه حينما يكون رطباً « نص ونص » . وترغبه العشائر بوجه خاص وهو فى حالة التمر . ونواة المكتوم صغيرة رفيعة . وحلاوة هذا النوع معتدلة ، نكهته مستطابة سيما فى اول ادواره . مرغوب في الكبس في القرى وغير مرغوب عند اهالي المستوطنات فى لواء ديالى ، وذلك لان فيه قشرة رقيقة خارجية .

وتوجد نخيل المكتوم فى « لواء ديالى » فى الهويدر ٥٠ نخلة ، وفي خرنابات ٥٠ نخلة ، وفى بساتين الوقف الصغير ١٠٠ نخلة ، وفى بعقوبة ١٠٠ نخلة ويحصل منه على ٥٠ فسيلة كل عام .

ويوجد من المكتوم زهاء ٣٠٠٠ نخلة فى لواء المنتفك منها زهاء ١٨٠٠ نخلة فى مركز قضاء سوق الشيوخ وناحية العكيكة و ٦٠٠ نخلة فى ناحية كرمة بني سعيد ، وفي الناصرية ٤٠٠ نخلة وفي ناحية الجبايش ٤٠٠ نخلة ، ويحصل من نخيل اللواء كافة على زهاء ٤٠٠ فسيلة سنوياً .

الشكري — الشكرى من التمور القليلة الممتازة النادرة جداً فى لواء ديالى . ويميزه انه قريب من الاستطالة ، يبلغ طوله زهاء البوصة والنصف وعرضه زهاء البوصة الواحدة . ولونه اصفر ، ويصبح ـ بعد النضج الكامل ـ شفافاً شمعيا . تظهر مرحلة الخلال في اواوسط تموز ، ومرحلة الرطب في النصف الثاني من آب ، والتمر في اواخر تشرين الاول .

وصنف الشكرى مرغوب في جميع مراحله . ومما يميزه ايضا ان نواته

رفيعة صغيرة . وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة جداً ويفضل على انواع التمور الاخرى من هذه الناحية . ويميزه كذلك انه في درجه بالغة من اللطافة فلا يتحمل الكبس فى جلد أو خصاف لأن جلدته رقيقة جدا ، ولذلك فانه يكبس فى صناديق الخشب او الكارتون وبكميات قليلة .

وفى لواء ديالى زهاء ٣٠٠ نخلة من هذا النوع ، (وقد يوجد مثل هذا العدد في جهات العراق الاخرى) . ويتوزع هذا العدد فى الهويدر ١٠٠ نخله . وفى خرنابات ٨٠ نخلة وفي بعقوبة ٢٠ نخلة وفى بساتين الوقف الصغير ١٠٠ نخلة . ويبلغ عدد الفسائل المستحصله من هذا الصنف ٢٠ فسيلة سنوياً .

طه افندي ـ قريب الى التكرر والاستدارة في الشكل . ويقدر طوله بزهاء البوصة والنصف وعرضه زهاء البوصة . ولونه اصفر فى جميع الادوار و المراحل . وهو من التمور القليلة الممتازة .

عبدلي ـ مستدير اقرب الى الاستطالة ويقدر طوله بزهاء بوصة ونصف وعرضه زهاء ثلاثة ارباع البوصة . ولونه احمر في دور الخلال . وعند النضوج يميل الى الاصفرار . يبدأ خلاله فى اواسط تموز . والرطب منه في النصف الثاني من آب وتمره في اواخر تشرين الاول .

وهذا الصنف من التمور القليلة النادرة بيد ان غرس نخيله قد اخذ يزداد فى السنوات الاخيرة في منطقة ديالى . واحسن مراحله التمر فى حالة الكبس . وتمتاز نواته بأنها متوسطة رفيعة بالقياس مع التمرة . وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة عند الكبس . وفى لواء ديالى زهاء ١٠٠ نخلة من هذا الصنف ويحصل منه على ١٠ فسائل سنويا في الوقت الحاضر .

دكل حاج احمد ـ من الاصناف الصغيرة الحجم طول ثمرته زهاء ثلاثة ارباع البوصة وعرضها نصف بوصة . وتبدو مدورة رفيعة واللون أصفر فى جميع مراحل النضج . ويظهر الخلال منذ اواسط تموز ، والرطب في النصف

الاخير من آب والتمر فى آخر تشرين الاول . و(دكل حاج احمد) من التمور النادرة المرغوبة فى الاستهلاك . ويكبس فى الجلود حيث تكون الرغبة فيه ـ وهو مكبوس ـ كبيرة . وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة . وعدد نخيله فى ديالى زهاء ٢٠٠ نخلة ، وعدد الفسائل السنوية المستحصلة منه زهاء ٣٠ فسيلة .

البرحي ـ يمتاز هذا النوع عن غيره بانه عريض عند رأسه « الكم » رفيع عند اسفله . ويبلغ طوله زهاء البوصة الواحدة وعرضه يتراوح بين نصف وثلاثة ارباع البوصة . ولون ثمرته اصفر في جميع ادواره . ومرحلة الخلال في اواسط تموز ، والرطب فى الاسبوع الثالث من آب والتمر فى الاسبوع الرابع من تشرين الاول .

والبرحي من التمور النادرة ـ او القليلة ـ وهو ممتاز ومرغوب في الاستهلاك فى جميع ادواره سواء كان خلالا او رطباً او تمراً مكبوساً . وذلك لأن حلاوته معتدلة ونكهته مستطابة للغاية ، وتمتاز نواته بأنها رفيعة متوسطة الحجم . وعدد نخيله في ديالى زهاء ٥٠ ـ ١٠٠ نخله يحصل منها على ١٠ فسائل سنوياً .

ويوجد في لواء المنتفك زهاء ١٤٠٠ نخلة من البرحي منها زهاء ١٠٠٠ نخلة فى مركز قضاء سوق الشيوخ وناحية العكيكة . و١٠٠ نخلة في الناصرية و ٢٠٠ نخلة في ناحية كرمة بني سعيد و١٠٠ نخلة فى ناحية الجبايش . ويحصلون من نخيله على ما يقرب من ٢٠٠ فسيلة سنوياً .

مير حاج ـ وشكل هذا الصنف متكور قريب من الاستطالة ، ويبلغ طوله زهاء البوصة والنصف وعرضه بوصة واحدة تقريباً . ولونه مائل الى الاحمر فى جميع مراحل نضجه . يستحصل على خلاله في اواسط تموز وعلى رطبه في اواسط آب وعلى تمره الناضج نضوجاً تاماً فى اواخر تشرين الاول . حلاوته معتدلة ونكهته مستطابة . وتمتاز نواته بانها رفيعة واحسن مراحله حينما يكون تمراً وخصوصاً عند الكبس .

وصنف (ميرحاج) قليل ونادر . واكثرمايوجد فى « مندلي » . ويبلغ مجموع نخيله زهاء ٢٠٠ نخلة تعطي زهاء ٢٠ فسيلة كل عام .

المكاوي ـ شكل المكاوي اقرب الى الاستدارة والتكور . ويبلغ طوله زهاء البوصة الواحدة وعرضه ثلاثة ارباع البوصة تقريباً .

ويميز هذا الصنف أن خلاله احمر . وعند النضج يميل الى الأصفرار . ويبدأ خلاله في التكون فى اواسط تموز . والرطب فى الاسبوع الثالث من آب والتمر فى اواخر تشرين الاول .

وهو من التمور القليلة ـ والنادرة ـ وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة . واحسن ادواره حينما يكون تمراً مكبوساً . وتمتاز نواته بأنها صغيرة ورفيعة وعدد نخيله زهاء ٥٠ نخلة فى ديالى .

الشويثي الاحمر ـ من تمور لواء المنتفك النادرة شكله متكور وقريب من الاستطالة وطوله بوصتان وعرضه نصف بوصة ولونه اسود مائل الى حمرة خمرية. قشرته شفافة. وهو متأخر النضج حيث يبدأ خلالا فى اواسط ايلول ويكون رطباً في اواخره وتمراً في اواخر تشرين الاول . ويستطاب اكله رطباً وتمراً مكبوساً ويمكن كبسه في الصناديق الخشبية والصفائح والكارتون وحتى الخصاف . وعدد نخيله زهاء ٦٠٠٠ نخلة . منها زهاء ٤٠٠٠ نخلة في سوق الشيوخ والعكيكة . وزهاء ١٦٠٠ نخلة في كرمة بني سعيد . وفي الناصرية ٣٠٠ نخلة وفي الجبايش ١٠٠ نخلة . وعدد الفسيل المستحصل منها زهاء ٦٠٠ فسيلة سنوياً .

الشويثي الأصفر ـ وهذا يشبه صنف الحلاوي الذي سيجيء الذكر عنه بعد قليل . لونه اصفر غامق . قشرته سميكة مجعدة ويظهر الخلال منه فى الاسبوع الاول من ايلول .. والرطب في اواخره . والتمر فى النصف الثانى من تشرين الاول .

ويعتبر هذا الصنف من التمور النادرة الممتازة في لواء المنتفك ويلاحظ ان ٨٠ بالمائه منه يستهلك رطباً . و٢٠ بالمائة يكبس تمراً ومما يميزه - عدا عما ذكر - ان حلاوته قليلة جداً ونكهته مستطابة .

وفي لواء المنتفك زهاء ١٥ الف نخلة من هذا الصنف منها النصف فى الناصرية و٥٠٠٠ نخلة في سوق الشيوخ والعكيكة و١٧٠٠ نخلة فى كرمة بني سعيد و٣٠٠ نخلة في الجبايش . والفسائل المستحصلة منه سنوياً هي زهاء ٩٠٠ فسيلة .

الحويزي - ثمرته مستطيلة قريبة من التكور لونها اصفر مشوب بالحمرة في بداية النضج . ويغمق اللون بحيث يميل الى السواد في حالة النضج الكامل وهو من الانواع النادرة وتوجد نخيله في البصرة .

الليلوى - وهو من التمور النادرة . وتشبه ثمرته ثمرة الزهدي وان كانت اصغر حجماً منها . ولونها أصفر واكثر مايستهلك وهو فى مرحلة الرطب في اشهر تشرين الاول والثاني وهو من تمور البصرة .

الكنطار « القنطار » - وتمتاز ثمرة الكنطار بانها متوسطة الحجم ، ولونها مصفر عند بداية النضج ، ويميل الى السواد عند النضج التام . وطعمه حلو ونكهته مستطابة ويستهلك رطباً وتمراً . وهو من تمور البصرة بوجه خاص .

أم الدهن - ويمتاز هذا الصنف بان ثمرته مستطيلة واشبه الى الشكل البيضوي . واللون اصفر مشوب بحمرة عند بداية النضج . وعندما يكمل النضج يصبح اللون ذهبياً شفافاً . ويستهلك هذا الصنف رطباً وتمراً حيث الطعم حلو والنكهة مستطابة .

وام الدهن من تمور البصرة النادرة المرغوبة فى الاستهلاك .

الاشكر - وهو الآخر من تمور البصرة النادرة . ويميزه ان ثمرته مستطيلة اقرب الى الشكل البيضوي . واللون اشقر مشوب بالحمرة . طعمه

حلو لذيذ ونكهته مستطابة ويستهلك رطباً فقط .

العويد — ويمتاز هذا الصنف بأن ثمرته طويلة كبيرة الحجم ، لونها أصفر حيناً واحمر مشوب بحمرة حيناً آخر . وهذا النوع ممتاز جداً من حيث الحلاوة والنكهة ويستهلك تمراً . وهو من تمور البصرة .

الحساوي — وتمتاز ثمرته بانها مستطيلة كبيرة الحجم نسبياً واللون أصفر في مرحلة الرطب وعندما يتم النضج يصبح أصفر ذهبي ، وهو لذيذ الطعم ومتوسط الحلاوة ذو نكهة مستطابة . ويستهلك رطباً وتمراً . وهو من أصناف تمور البصرة .

الهلالي — وهذا من تمور الشتاء حيث ان نضجه لا يتم الا فى بداية الفصل . ويستطاب أكله فى الشتاء حيث يكون لذيذ الطعم طيب النكهة . وهو صنف مقصور على منطقة البصرة .

اصناف التمور التجارية (*)

يمكن حصر أصناف التمور التجارية العراقية بسبعة أصناف هي الزهدي والساير والخضراوي والحلاوى والابريم والجبجاب والديري - والاصناف الثلاثة الاخيرة هى من التمور الجافة .

(١) الزهدى - التمرة صغيرة نسبياً ، شكلها بيضوى ، لونها أصفر ذهبي جذاب . ويكبس هذا الصنف في الخصاف ويصدر الى اسواق الهند والبلاد العربية وافريقيا • وقد بدىء فى الوقت الحاضر (منذ انشاء مكبس التمور النموذجي في بغداد من قبل جمعية التمور العراقية) بكبسه فى صناديق خشبية

---

* انظر (١) السلمان - المصدر السابق مجلة الزراعة العراقية .ص ٤٣٩ و (٢) جويدة ، سلمان ، دليل مؤتمر التمور الدولي فى تونس ، المصدر السابق ص ٩ — ١٠

وفى علب الكرتون ويصدر الى اسواق جنوبي اوربا .

(٢) الساير (وهو صنف الاسطة عمران حينما يكون رطباً) وتمتاز ثمرته بانها متوسطة الحجم ، ورفيعة عند رأسها (الكمم) ولونها اصفر عند بداية النضج (مرحلة الرطب) ، ويصبح بنياً غامقا عند النضج الكامل (مرحلة التمر) ويكبس في صناديق خشبية بالنسبة لاسواق اوربا وامريكا وفي الخصاف بالنسبة لاسواق آسيا (الهند والشرق الاقصى وبلاد العرب)

(٣) الخضراوي - تمتاز ثمرة الخضراوي بأنها قصيرة نسبياً ، ولونها اصفر مشوب بالخضرة عند بدء النضج (مرحلة الرطب) . ويستهلك هذا الصنف فى الاسواق المحلية . ويكبس فى صناديق خشبية يتراوح وزنها بين ٣٣ - ٧٠ رطلا . واهم اسواق هذا الصنف اسواق البلاد الاسيوية . وكذلك اسواق اوربا مع العلم ان سوق استراليا اهم الاسواق .

(٤ الحلاوي - يميز صنف الحلاوي ان ثمرته مستطيلة متوسطة الحجم صفراء اللون عند بدء النضج ، وتصبح ذهبية اللون جذابة عند النضج الكامل وفضلا عن ذلك يمتاز عن الاصناف التجارية الاخري بانه مبكر فى النضج .

والحلاوي من اكثر الاصناف التجارية رواجا حيث نجده يباع باسعار عالية في اسواق امريكا اوربا ويكون الكبس في صنـــاديق خشبية زنة ٣٣-٧٠ رطل .

وهنالك نوع خاص من الحلاوي يسمى (ابي خشيم) وهو يكبس فى الخصاف زنة ٦٧ -١٢٦ رطلا ويصدر الى اسواق الهند وشبه الجزيرة العربية وبلاد الشرق الاوسط .

(٥) الديري - ويمتاز هذا الصنف بأن لونه احمر عند بداية النضج ، وباذنجاني ضارب الى السواد عندما يكمل النضج . وعدا عن استهلاك هـــذا الصنف محليا فانه يصدر (وهو من التمور الجافة) فى الخصاف الى اسواق الهند وشبه جزيرة العرب (السواحل) .

(٦) البريم والجبجاب ـ وهما من التمور الجافة ، وسوقها الوحيد شبه القارة الهندية الباكستانية حيث يستهلكان في المراسيم الدينية وفي حفلات الزواج والاعياد . ويصدر هذان الصنفان بالاكياس .

التمور مادة غذائية (*)

ليست التمور فاكهة لذيذة حسب ، وانما هي في الوقت نفسه طعام ذو قيمة غذائية كبيرة وقد تناولتها طبقات الشعب فى البلاد العربية وغيرها منذ القديم غذاءاً سائغاً فاكتفت بها مع شيء من الخبز او اللبن الخاثر وكسبت من هذا الطعام الـكفاف صحة موفورة ونشاطاً ملحوظاً . ولا عجب فى ذلك فكل ليبرة من التمر تولد ١٢٧٥ سعرة . واذا قايسنا ذلك بالاطعمة المعروفة اتضح لنا ان الليبرة الواحدة من لحم البقر تعطي ١٠٩٦ سعرة فقط والخبز ١٠١٤ سعرة والبيض ٧٣٤ والسمك ٣٠٠ الى ٧٠٠ سعرة والبطاطة ٤٠٠ سعرة ولحم الدجاج ٣٦٠ سعرة وهلم جرا .

وقد قال الدكتور شارلز بينت في ذلك ما ترجمته ـ « ان التمر طعام مركز طبيعي بالنظر الى شكله الجامع وتوافره كغذاء . وان بعض انواع التمور لتمتاز على الأطعمة المهضومة التي تعددت الاشارة بذكرها . وهـذه التمور تحتوي على مادة السكر بشكل يستسيغ الجسم امتصاصه دون ما حاجة الى عملية الهضم التي يتطلبها السكر الاعتيادي .

ثم قال ـ ان التمور هي فى الوقت نفسه فاكـهة لذيذة وطعام مولد للقوة والنشاط ـ فهي تحتوي على جميع العناصر التي يتألف منها الطعام المغذي المتكون من زلال وشحم واملاح وهيدرات الـكاربون وكلها في شكل سهل الهضم للجسم البشري ... ان الليبرة الواحدة من التمر تحتوي على ١٢٧٥ سعرة وهي الوحدة القياسية للحرارة الفيزيولوجية . ويحتاج العامل ذو البنية الاعتيادية القائم بعمل مرهق ٣٠٠٠ سعرة من الطعام المغذي كل يوم . وهكذا يظهر لنا بوضوح

---

* مقتطفة من مذكرة جمعية التمور العراقية ـ بغداد رقم ٤٦٤ بتاريخ ١٦-٢-٥٦

كيف يتيسر لليبرتين او ثلاث من التمر يوميا ان تجهز الجسم البشري بالنشاط اللازم الذي يبدو بشكل قوة عضلية !

ان مزية التمور كغذاء لم تكن خافية حتى ان حكومة الهند المركزية في مكافحتها للمجاعة التي غشيت بعض اقاليمها فى سنة ١٩٥١ لم تغفل التمور من بين المواد الغذائية الرئيسية التى استوردتها فابتاعت اكثر من ٢٠ الف طن من التمور العراقية ووزعتها على المناطق الجائعة مع الارز ودقيق الحنطة. وجدير بالذكر ان التجار فى الهند قد استوردوا لحسابهم في السنة المذكورة نحو ١٠٠ الف طن اخرى من التمر العراق وذلك بالاضافة الى ما اشترته الحكومة .

غير ان الاقطار الاوربية والامريكية قد اعتبرت التمر فاكهة كمالية وعاملته بهذه الصفة من حيث تسهيلات الاستيراد والرسوم الكمركية وغير ذلك . وقد بذلت جمعية التمور جهودها لتصنيف التمور كطعام لينال المزايا التى تستفيد منها الاغذية فى نطاق التجارة العالمية. فاصدرت كراساً باللغتين العربية والانكليزية جمعت فيه تقارير المعاهد العلمية والاطباء وغيرهم وشهاداتهم عن تحليل التمر وقيمته الغذائية ووزعت منه آلاف النسخ في مختلف الاقطار . وضربت دائما على هذا الوتر في اعلاناتها ونشراتها ودعايتها .

وأثار مندوب الجمعية هذا الموضوع فى مؤتمر التمور الدولي الملتئم في تونس في شهر تشرين الثاني سنة ١٩٥٠ فاتخذ المؤتمر فى جملة قراراته القرار الآتى :ـ

«لاحظ المؤتمر ان التمر مادة غذائية غنية ينبغي توسيع استهلاكها ويجب اعتبارها من مواد الاستهلاك الشائع وليس كمادة كمالية» .

وقرر المؤتمر مراجعة مؤسسة الطعام والزراعة للأمم المتحدة لمراعاة ذلك وابلاغه بوجه خاص الى الدول المستهلكة للاخذ به فيما يتعلق بالمبادلات الدولية والانظمة الكمركية .

وانتهزت جمعية التمور فرصة زيارة المستر نوريس دود مدير المؤسسة

الآنفة الذكر للعراق فى شهر شباط سنة ١٩٥٢ ففاتحته بشان تصنيف التمور كمادة غذائية وقدمت اليه التقارير والمعلومات التي تؤيد هذا الرأي وهيأت له زيارة بعض بساتين النخيل والمكابس والمباخر خلال اقامته القصيرة فى البصرة وقد اقتنع جنابه بهذه الفكرة فكتب الى السيد مظفر احمد مدير جمعية التمور العام (عندئذ) قبيل مغادرته بغداد قائلا : (ارغب فى ازجاء الشكر اليكم على النشرات وسائر المعلومات التى قدمتموها الي عن القيمة الغذائية للتمور العراقية .»

« لقد فهمت ان الوفد العراقى في الاجتماع القادم لمؤسسة الطعام والزراعة قد يقدم طلبا لتصنيف التمور كطعام وليس كفاكهة . وليس في ذهني أدنى ريب في كون التمور طعاما عجيباً مغذيا ومولداً للنشاط ويجب الاعتراف كذلك. وسوف يسرني ان اؤيد وفدكم عند اثارة هذا الموضوع .»

ولا شك ان تصنيف التمور كطعام واعتراف الدول المنتمية الى هذه المؤسسة العالمية بذلك سيكون له أثره فى تخفيف القيود المفروضة على تجارة التمور في الاقطار المختلفة وتسهيل استيراده ونقله وتخفيض الرسوم الكمركية عليه.

مقترحات عاجلة :-

انتاج التمور في العراق لا يسير على وتيرة واحدة من حيث كمية الانتاج كل عام . لذلك لابد من ملاحظة التوازن في انتاجية النخلة سنة بعد سنة ؛ وتخفيف حملها اذا زاد ذلك عن طاقتها ؛ وبالعكس اذا ما قل انتاجها لابد من مراعاة العناية بخدمتها وعزق ارضها وتسميدها وفق الطرق الحديثة .

ولابد من العناية بنوعية التمور المنتجة فى العراق ؛ بحيث يعتني بحجم التمرة حيث ان الرغبة فى استهلاك التمور تزداد كلما كبر حجم (فردتها) . والملحوظ فى الولايات المتحدة الأمريكية (أنديو - بوادي كوجيلا بكاليفورنيا) أن الاساليب الفنية فى الانتاج قد شملت ناحية حجم التمرة والتحكم به وفق الرغبة والحاجة .

وينبغي القيام بالتجارب بشأن نكهات التمور والقيام بعمليات تلاقح أنواع مختلفة من التمور الهجينة للحصول على أحسن النتائج وانتاج تمورذات نكهات خاصة مستطابة .

وأبسط الأمور التي ينبغي الأخذ بها ، الاكثارمن أنواع نخيل التمور المرغوبة فى الاستهلاك المحلي والتي تعتبر من الانواع النادرة التى يحصل عليها فقط منتجوا التمور فى منطقتهم فقط .

وهنالك مقترحات أخرى تتعلق بكبس التمور وصناعاتها سيجىء الذكر عنها فى مناسبة قادمة .

الفصل الرابع
النخيل والتمور في البصرة

سيشمل هذا الفصل دراسة مسهبة ومركزة عن غرس النخيل وانتاج التمور في لواء البصرة .

تبلغ مساحة لواء البصرة ١٠٩٠٠ كيلو متر مربع (أو ٤٣٦٠٠ دونم عراقي (*) . أما عدد سكان اللواء حسب إحصاء ١٩٤٧ هو ٣٥٢٠٣٣ (**) . والبصرة (***) هي مركز اللواء ، وهي ميناء العراق الأوحد ... تحتل اليوم المقام الثاني بعد مدينة بغداد من حيث الأهمية الجغرافية بوجه عام .

وصف عام

تعتبر أرض لواء البصرة النهاية الجنوبية لأقليم ارض الدلتا السفلى الممتدة بين الناصرية على الفرات والعمارة على دجلة وساحل الخليج في أقصى الجنوب. والأرض ، هي اجمالا سهلية مستوية ذات تكوين رسوبي طموي ويجري فيها شط العرب مسافة تقرب من ١١٠ أميال من نقطة التقاء الرافدين ـ دجلة والفرات ـ عند « كرمة علي » (جنوبي القورنة) حتى نقطة الفاو بمقربة من مصب الشط فى الخليج . مع العلم أن مدينة « البصرة » نفسها

---

* الدونم العراقي (مشارة) يساوي ٢٥٠٠ متر مربع .

** عدد الذكور ١٧٢٥٨٥ وعدد الأناث ١٧٩٤٥٦ . ويقدر العدد الآن اكثر من ٤٠٠ الف نسمة على اعتبار الزيادة الطبيعية السنوية وكذلك الزيادة الناجمة عن الهجرة من الألوية الاخرى خصوصاً العمارة .

*** تقع مدينة البصرة على خط العرض ٢٠-٣٣ درجة و ٢٥-٤٤ درجة شمالا وعدد سكانها (١٩٤٧) ٩٣٨٨٩ نسمه ويقدر العدد الآن بزهاء ١١٥ الف نسمة.

واقعة فى الضفه اليمنى (الغربية) من النهر وفي مسافة تقرب من ٧٠ ميلا شمالي « الفاو » .

ويلاحظ ان بساتين النخل تنتشر على جانبي الشط شرقاً في الاراضي الايرانية وغرباً في الاراضي العراقية . وتمتد البساتين الشرقية العراقية من ضفة الشط نحو الداخل فى شقة من الأرض تتراوح عرضها بين الميل والميلين والثلاثة أميال ، وتتخللها الجداول الكثيرة المنبعثة من النهر الرئيسى والتى أهمها نهر العشار ونهر ابى الخصيب ونهر الخندق وغيرها كثير (*) .

والجدير بالأشارة ان بقاع الارض الصالحة للزراعه - والخالية من النخيل - مستغلة فى انتاج الخضروات ، واحياناً فى زراعة بعض الحبوب الشتوية خصوصاً فى الاراضي العاليه نسبياً ، والصيفية في الاراضي القريبة من الهور ، ولكن فى نطاق ضيق . أما في الحافات الخارجية - القريبة للصحراء - من بساتين النخل فان هناك مراع متوسطة الجودة حيث ترعاها الاغنام واحيانا البقر وكذلك الجاموس حيث تتوفر المياه الكثيرة .

ومما يحسن ذكره ان هوامش هذه البساتين تعتبر مستوطناً موقتاً لهؤلاء المهاجرين من بدو الصحراء ومن سكان أهوار العمارة ، فى موسم قطاف التمور (جنيها وجذها) حيث تنتشر خيامهم فى هذه الربوع فى الحقبة الواقعة بين أيلول وتشرين الثانى .

والى جنوبي وجنوبى غربى الهوامش المذكورة يوجد السهل الغربيني ذو الطابع الصحراوي اجمالا . ويمتاز هذا الجزء - من لواء البصرة - بأن قسمه الشمالي واقع ضمن منطقة هور الحمار لا سيما إبان موسم الفيضان ، فى حين ان قسمه الجنوبي منصرف للمياه عن طريق « خور الزبير » منسابة في « خور

---

* أحصى السيد عبد القادر باش اعيان عدد النهيرات المنبعثة من ضفتى الشط بـ ٦٣٤ جدولا منها ٤٧٠ فى الضفة الغربية العراقية و١٦٤ فى الضفة الشرقية . راجع فيضي - المصدر السابق ص ٢

عبدالله » الذي هو عبارة عن مجرى ترتفع فيه مياه المد باعتبار انتهاء مصبه عند ساحل الخليج . ويؤلف الجزء الأدنى من « خور عبدالله » حداً فاصلا بين العراق وإمارة الكويت . ويميز ضفاف هذا الخور نمو بعض الاعشاب الفقيره وبعض القصب والبردي فضلا عن تعرضها للانغمار بماء المد .

وفى الاتجاه الجنوبى والجنوبي الغربى من « خور الزبير » تأخذ أراضي السهل الصحراوي فى الارتفاع لتتصل بحافة البادية الجنوبية .

وإن مدينة الزبير ونقطة الشعيبة هما المستوطنان الوحيدان في هذا الجزء من أرض لواء البصرة . وتمتاز المنطقة التي يوجد فيها هذان المستوطنان بأن هنالك عدداً من آبار المياه مع العلم إن هنالك ظاهرة مميزة لمياه بعضها ، حيث انها غير صالحة للشرب . ويطلق البعض اسم (الميناء الصحراوي) على مدينة الزبير على اعتبار وجود مبادلة تجارية مختلفة مع تجار البلاد السعودية والكويت .

مظاهر المناخ

مما تجدر الاشارة اليه فى هذه المناسبة ـ ان مطالب زراعة النخل من الناحية المناخية تتلخص بصيف حار (خلال شهرى تموز وآب) تتراوح درجة الحرارة فى اثنائه بين ٩٠ درجة و ١٢٠ درجة فهرنهايتية ٤٠ـ٤٨ درجة مئوية). وكذلك يجب ان يكون الشتاء معتدلا نسبياً لا تنخفض فيه درجة الحرارة دون ٢٨ ـ ٢٩ درجة فهرنهايتية ١ ـ٢ درجة تحت الصفر المئوى) حيث تستطيع النخلة مقاومة شدة البرودة الملازمة لهذه الحالة وقد يصحبها نزول الثلج مما يؤدى الامر الى إبادة النخيل المعرضة لمثل هذه الظاهرة المناخية . وعلى كل حال قد تظل النخلة تعيش في حالات انخفاض درجات الحرارة دون الحدود التي ذكرناها ولكن قد لا تثمر ، واحياناً تموت اذا ما استمرت تلك الحالة .

ومناخ البصرة اجمالا مناخ ملائم جد الملاءمة لنمو النخيل وانتاج التمور

ويوصف مبدئياً بأنه كثير الحرارة في الصيف، معتدل قليل الأمطار في الشتاء، كذلك ينعدم نزول الثلوج في هذا الفصل. وبناء على هذه الحقائق فان المراحل المتعلقة بنضج ثمار النخيل لا تصادفها احوال مناخية قاسية مما يعرقل هذا النضج بصورة طبيعية، وتتفق هذه الفترة «فترة قطاف التمور» مع فترة انقطاع الامطار عن النزول. ومما يميز مناخ منطقة البصرة أنه مشمول في حيز المناخ الصحراوى المدارى الجاف ذي الصفات القارية ومتأثر بعامل مناخ الخليج الرطب السائد في السواحل الايرانية المجاورة كما ان الشتاء هو الآخر متأثر بعض الشيء بمناخ هوامش الأقليم شبه الجاف الممثل بأقليم البحر المتوسط. اما من حيث درجات الحرارة ومقاييسها وحدودها، المذكورة آنفا، نجدها منطبقة على حالة المناخ في البصرة تمام الانطباق (فى الصيف والشتاء سواء بسواء)

يضاف الى ذلك ان درجة سطوع الشمس ونسبة ظهور الغيوم فى سماء البصرة من العوامل المؤثرة فى نجاح غرس النخيل و نضج التمور وجودة نتاجها. وان ظاهرة زيادة سطوع الشمس من مظاهر مناخ جميع العراق وبضمنه البصرة وكذلك عدم تغطية السماء باية غيوم فى الصيف إلا في اواخره (اعتباراً من اواسط آب وبصورة متناثرة). وبصورة جزئية مما يساعد هذا المظهر الاخير (غيوم أواخر آب ومستهل الخريف) على التعجيل فى النضج وتكامل الثمر من حيث الصفات المتعلقة بالحلاوة والنكهة وكثرة المادة اللحمية فى الثمرة.

ويلاحظ ان طابع مناخ البصرة - الذي اشير اليه آنفا - هو العامل الاول فى نضوج تمورها اسبوعا او اسبوعين قبيل نضوج تمور المناطق الأخرى.

تربة البصرة:

تمتاز تربة بساتين البصرة (*) بصفة عامة بأنها تربة رسوبية طينية ثقيلة

---

* راجع السلمان - المصدر السابق م ٤ ج ٤ ص ٤٣٤-٤٣٥

مختلطة بالاملاح التي تختلف نسبتها باختلاف الارض وتأثرها بمياه المـد . فالأراضى المعروضة لظاهرتي المد والجزر بصورة منتظمة ذات نسبة قليلة من الاملاح باعتبار وجود البزل الطبيعي في حين أن الاراضى المنخفضة ذات نسبة كبيرة من الاملاح لصعوبة بزل مياهها.

وهكذا يمكن القول بأن تربة الاراضي التى تتمثل فى الضفة الغربية من شط العرب (وهي التي يطلق عليها اسم اراضي الجنوب) والممتدة على مسافة ٧٠ ميلا بين البصرة ذاتها وبين الفاو ، هى ذات اجود أنواع التربة فى جميع اللواء ومرجع هذه الجودة سهولة البزل الطبيعى والتهوية الجيدة فيها لانخفاض مستوى الماء الباطني فيها . وبناء على هذه الظاهرة فان التمور الناتجة فى بساتين نخيل هذه الاراضى تمتاز كثيرا عن تمور الاراضي المنخفضة من حيث اللون والجودة والنكهة ومقاومة الامراض والآفات والمقاومة بعد الكبس وعند الخزن .

وتمتاز تربة الارض المنخفضة والممثلة باراضى شط العرب ومنطقة الجزيرة ومثيلاتها ـ بأنها تربه طينية مندمجة ثقيلة سيئة البزل والتهوية وذلك بالنظر لارتفاع مستوى الماء الباطنى فيها . كما أنها تربة خشنة تبقي فى هيئة كتل متماسكه بعد عملية الحراثة . ويميز هـذه الاراضي ان النخيل تنمو فيها سريعا وبصورة جيدة فى اولى مراحل نموها إلا انها اذا تقدمت فى العمر فانها تأخذ بالخور والضعف بصورة تدريجية ولا تعمر هذه النخيل، كما يتاح لها أن تعمر اذا ماغرست في الارض السابقة المرتفعة المذكورة آنفاً . وليس ذلك حسب بل ان تمور نخيلها اقل في جودتها من تمور نخيل الاراضي السابقة ، حيث يبدو لونها مائلا الي السواد وقليلة المقاومة للآفات والأمراض وسريعة التلف بعد الكبس والخزن .

مياه المد

لقد سبقت الاشارة الى الى اذري المد (*) هو السائد في منطقة البصرة باعتبار وقوع شط العرب في حيز ظاهرتى المد والجزر فى الخليج الفارسي. وقد اشير آنفاً أيضاً الى العدد العديد من الجداول المنبعثة من ضفتي الشط المتخللة بساتين النخيل على طول شقة الارض المحاذية لشط العرب وعرضها. واهم هذه الجداول سبعون جدولا رئيساً وجميعها واقعة في الضفة الغربية، وأهمها اطلاقا جد ولا العشار وابو الخصيب. (**)

ويلاحظ وجود آلات رافعة ـ وممثلة بالمضخات بوجه خاص ـ وكذلك الكرود

ويمكن القول بان الري بواسطة المد هو من أهم العوامل التي ساعدت كثيراً على ارجحية منطقة شط العرب ـ عموماً ـ على مناطق النخيل الأخرى فى العراق من حيث عدد النخيل وانتاج التمور كمية ونوعاً.

أما الري الضخي فانه يساعد ري المد فى المناطق البعيدة نسبياً من ضفة الشط فضلا عن اداء مهمة ضخ المياه الى المبازل.

هذا الى حانب الري بواسطة الآلات الرافعة الأولية المستخدمة في المنطقة بصورة محدودة.

الغرس والمغارسة:

ان بحث موضوع غرس النخيل في لواء البصرة يتطلب منا ان نعود

---

* يذكر البحاثة الدكتور احمد سوسه « في كتابه، تطور الرى في العراق، بغداد ١٩٤٦، ص١٢٧ » ان الفرق بين المد والجزر يتراوح بين ٤٠و١م ـ ٧٠و١ م وذلك فى اثناء موسم الصيهود في الصيف والخريف. ويقل عن ذلك إبان موسم الفيضان ويتراوح بين ٢٥و.م ـ ٤٠ر.م كما يذكر ايضا ان تأثير المد يصل شمالا حتى « العزير » على دجلة « ١١٠ كم شمالي القورنة »

والى مسافة ٦٠ كم شمالي غربي القرنة في نهر الفرات.

** انظر ـ Dowson, V. H. W., J. R. C. A. S. Vol 26, 1939, p 255

لدراسة العوامل البشرية (*) التى فصلنا جوانبها في الفصل الأول من الكتاب.

وعلى كل حال نعيد الى الذاكرة بان هذه العوامل (*) تتلخص فيما يأتي :

« ١ » نظام الملكية واسلوب المزارعة.
« ٢ » فصم الفسائل وغرسها.
« ٣ » تخطيط البستان.
« ٤ » سقي الأرض.
« ٥ » تسميد التربة.
« ٦ » عملية التلقيح.
« ٧ » تقليم النخيل.
« ٨ » قطف التمور.

١) نظام الملكية واسلوب المزارعة

فى لواء البصرة جميع نظم الملكية السائدة في العراق، فهناك املاك صرفة، وهى الشائعة، وهناك اراض مفوضة بالطابو، وملكيات موقوفة، وأخرى أميرية ولسنا بصدد بحث ميزات كل من هذه الأصناف.

وهنالك نظام للمغارسة يشيع وجوده فى البصرة وهو نظام التعبات الآنف الذكر. وقد اشرنا الى هذا النظام اشارات خاطفة في المناسبة مرجئين الاسهاب فى بعض نواحيها الخاصة عند بحثنا موضوع الفصل الحالي.

وهكذا تبلغ مساحة الأراضي المغروسة نخيلا زهاء (١٥٢٨١٦) جريباً (**) فى جميع لواء البصرة (منها زهاء ٩٣٠٠٠ جريب ضمن حوض شط العرب

---

* راجع (العوامل البشرية) في هذا الكتاب ص ٤٧-٦٠

** الجريب يساوي ٣٩٦٧ متر مربع، والجريب يساوي ١٠ قفيز، والقفيز يساوي ١٠ قسير

الكبير اعتباراً من الفاو حتى نهر عمر) . ويقدر عدد الملاك بزهاء ٦٠٠٠ مالك منهم نحو ٥٥٠٠ مالك هم اصحاب ملكيات صغيرة لا يتجاوز مجموع مساحتها ثلث المساحة الكلية «تقدير» .

ويلاحظ ان هنالك طريقتين لأستغلال الملاك أراضيهم هما :

(١) الاستغلال المباشر سواء كان الفلاح هو الملاك ذاته (باعتبار صغر الملكية) ، أو ان الملاك هو المشرف ويقوم باستخدام فلاحين للقيام بجميع الخدمات التي تتطلبها أرض البستان . وليس على الملاك سوى تقديم الاسمدة والفسيل وبذور - أوشتلات - المحاصيل المزروعة بين النخيل والخ ..

وفى هذه الحالة يكون الأمر والنهي بيد الملاك وله ان يستغني عن الفلاح اذا انتفت الحاجة اليه .

وفى العادة ان يتفق الملاك والفلاح - فى الحالة الموصوفة آنفاً - على طريقة معينة لتعويض الثاني - أي الفلاح - عن أتعابه ويكون ذلك إما ان يدفع الملاك له أجراً معيناً لوقت محدد كلما دعت حاجته اليه ، أو انه - أي الملاك - يستخدمه لموسم أو فصل او سنة او اكثر على اساس المحاصصة - أي ان تكون للفلاح حصة في حاصلات الزرع والغرس وباتفاق خاص .

(ب) الاستغلال غير المباشر ، ويكون ذلك بطريقة تأجير الارض او البستان لأناس يستغلونها وفق الطريقة المذكورة اعلاه .

نظام التعبات * ١

هنالك ثلاثة اصناف من الملاك يستغلون أرضهم على اساس نظام التعبات: صنف منهم يمتلك اراضي متباعدة عن بعضها ، وليس فى وسعه ان يستغلها بنفسه .. وصنف ثان لا تساعدهم حالتهم المالية على استغلال اراضيهم بصورة مباشرة او ان كفاءتهم المالية لا تؤهلهم سوى على استثمار جزء من املاكهم.

* انظر - فيضي - المصدر السابق .

وصنف ثالث لهم رغبة شخصية للسير وفق نظام التعبات في استغلال املاكهم.

والتعبة ـ فى حد ذاتها ـ نوع من انواع المغارسة حيث يتمثل فيه فريقان هما الفريق الاول الملاك الذي ليس عليه سوى تقديم الارض والفريق الثاني هو التعاب ـ او الفلاح او المغارس ـ ومهمته القيام بجميع الاعمال المتعلقة بالغرس والزرع والانتاج ، وفق اتفاقية مكتوبة ، تعين فيها الحقوق والواجبات بالنسبة للطرفين .

وقبل الدخول فى تفاصيل اقسام التعبات فى البصرة يحسن بنا ان نذكر بعض الملاحظات التي نجمل اهمها فيما يأتى : ـ

(١) اتفاق الملاك والتعاب للمساهمة في الناتج من الثمار ومحاصيل النخلة الثانرية .

(٢) الاتفاق للمشاركة فيما تقدم مضافا اليها حصة الفريقين فى المحاصيل الحقلية وثمار الفاكهة المزروعة في أرض البستان وبين النخيل .

(٣) المساهمة فى تملك المغروس من النخيل واشجار الفاكهة فيؤدي الامر بأن يتملك الفلاح حصته من هذا الغرس جميعه ويتصرف بها كما يشاء .

(٤) المشاركه فيما ذكرناه فى الفقرة الثالثة المذكورة اعلاه مضافاً اليها المساهمة فى تملك المزروعات الاخرى الفصلية .

ومما هو جدير بالذكر ان العرف والعادة فى البصرة يقضيان بأن تستخرج حصة معينة ثابتة في جميع الاحتمالات المنصوص عليها في الاتفاقية والمشار اليها آنفا . وتسمى هذه باسم (رقبة الارض) . وتساوي الربع الكامل من المجموع الكلي . وتكون هذه الحصة للملاك نفسه ، ولا يقدم لقاء ذلك اي شئ للتعاب. وبعد استبعاد تلك الحصة يحق للتعاب التصرف بحقه البالغ زهاء ربع المتبقي مما ذكر من الاحتمالات . ومعني ذلك ان حصة هذا التعاب هى في الواقع نحو ١٨و٧٥ بالمائة من المجموع الكلي لما سبق تفصيله .

وتنقسم التعبات في البصرة الى قسمين اساسيين هما :

(أ) التعبة الطينية (التعبة العقارية)

(ب) التعبة التثمينية (تعبة التعويض النقدى)

التعبة الطينية

والتعبة الطينية هي التعبة التى يتم فيها الاتفاق بين الطرفين « الملاك والتعاب » على أن تتحقق حصة التعاب على اساس تملكه لنصيبه من الارض المتعوبة بعد استخراج رقبة الارض المذكورة - ويحق له ان يسجلها باسمه فى سجلات الطابو دونما قيد او شرط . وهكذا عرفناها باسم التعبة العقارية حيث يؤدي الامر لأن يصبح التعاب « بعد قيامه بالاعمال المنصوص عليها في العقد المبرم بينه وبين الملاك ظهور النتائج الاقتصادية لها » ملاكا - صاحب عقار .

ويقضي العرف والعادة ان يكون النص المذكور في الاتفاقية نصاً صريحاً بشان نوع التعبة بأن تكون « تعبة طينية » .

وتلك هي الطريقة المثلي في سبيل تحقيق نصيب كل من الطرفين على الوجه الصحيح .

وفى حالة عدم تطبيق بنود العقد بالنسبه لأحد الطرفين او حدوث أي نوع من انواع الخلاف فليست هنالك قوانين تعالج امور التعبات، وكل ما هنالك هو الرجوع الى الخبراء من اهل العرف والعادة . وسنبحث بعض النواحي المتعلقة بمثل هكذا حالات بعد قليل .

التعبة التثمينية

والتعبة التثمينية هي التعبة التي ينص في اتفاقيتها ان يكون نصيب التعاب من الغرس والزرع والانتاج جميعها او بعضها -وليس من الارض- بعد ان ينتهى من جميع اعماله وتؤتي أكل هذه الاعمال . ويتناول حصته المنصوص عليها - نقوداً بعد تقدير أثمان وجوه حصته مما ذكر من قبل حسب العرف

والعادة .

ويتحقق مثل ذلك في الحالات الطبيعية التي يقوم التعاب فيها بأعماله على الوجه الأكمل . وخلاف ذلك اذا ما حصل خلاف بين الطرفين او أن التعاب لم ينجز عمله أو .. فان هنالك ـ ايضاً ـ أصولا وقواعد ينبغي أن تراعي وفق العرف والعادة .

الذهبات والعرف والعادة :

في الأحوال التي لا تطبق شروط العقد بين الطرفين عمداً أو مصادفة، لابد للفريقين من الرجوع الى العرف والعادة ليقضيا بينهما ويكونان ملزمين بهذا القضاء لهما أو عليهما. وها انى ادرج في ادناه بعض الحالات من هذا القبيل:

يصادف ان التعاب لا يستطيع انهاء جميع العمل المنوط به بشأن غرس البستان أو انه يعمر فقط جزءاً من ارض البستان فى حين ان الجزء الآخر يبقى دون تعمير في الوقت الذي انتهت المدة المنصوص عليها فى المقاولة . وفي هذه الحالة يحتمل ان يتفق الطرفان وفق احد الاسس التالية :

«١» اذا وافق الملاك بمحض ارادته لتمديد المدة المدرجة فى العقد لحقبة اخرى من الزمن فان مفعول هذا العقد يظل ساريا الى حين انتهاء المدة الجديدة وإكمال التعاب عمله.

«٢» اذا اتفق الملاك مع التعاب على تطبيق بنود المقاولة على الجزء المعمور من الارض فعندئذ تستبعد (رقبة الارض) من هذا الجزء ويجرى تقسيم الحصص باعتبار ربع الباقى للتعاب والبقية للملاك.

«٣» اذا صادف عدم موافقة الملاك الأخذ بأحد الحلين السابقين فلابد في هذه الحالة ـ من الرجوع الى ذوي العرف والعادة .

واذا ماكانت التعبة « طينية » فان الخبراء يقدرون ثمن القسم المعمور من ارض البستان ، ثم تحسب حصة التعاب على أساس تثمين نقدى وبعد ذلك يقدر ثمن الارض غير المعمورة ويعطى التعاب جزءاً منها يكون

تقدير ثمنه مساويا للثمن المقدر لحصته من الارض المتعوبة . وبعد ذلك تسجل هذه المساحة من الارض غير المعمورة باسم التعاب في سجلات الطابو .

ولتوضيح هذه الحالة نضرب المثل التالي :

لنفرض ان مساحة الارض المتفق عليها بطريقة « التعبة الطينية » ، هي ٢٠ جريباً وان التعاب شرع يعمل فيها وفق العقد وانتهت المدة المنصوص عليها في هذا العقد وقد اكمل منها ١٠ جريب . ثم يتم تقدير الارض « المعمورة » بـ ١٦٠٠ دينار (باعتبار ١٦٠ ديناراً للجريب الواحد) . فيبدأ أهل العرف باستبعاد « رقبة الارض » التي تخص الملاك وإن ثمنها في هذه الحالة هو ٤٠٠ دينار . وبعد ذلك تحتسب حصة التعاب وهو ربع الباقي من الثمن المقدر ويساوي ٣٠٠ دينار . ثم يقدر هؤلاء ثمن القسم غير المزروع ولنفرض أنهم قدروه على اساس ٥٠ ديناراً للجريب الواحد . وعندئذ يقرر هؤلاء اعطاء التعاب ٦ جريب من الارض المتروكة . باعتبار حصته من الارض المتعوبة بلغت تقديراً (٣٠٠) دينار وهكذا تسجل هذه المساحة باسم التعاب في سجلات الطابو .

وهنالك احتمال آخر في هذا الباب . حيث يصادف أن التعاب ينتهي تماما من تعمير جزء من الارض من حيث غرس الفسيل وزراعة الارض وما الى ذلك في حين انه قام فقط بحراثة الجزء الباقي من الارض وشرع في زراعتها زراعة جزئية وانتهت المدة اثناء ذلك . وفي هذه الحالة يطلق على الأرض التامة الغرس والزرع اسم « العامر » في حين ان اسم المزروعة جزئيا « الغامر » وفي هذه الحالة ايضا تحتسب حصة التعاب على اساس تقدير ثمن « العامر » وثمن « الغامر » مجتمعين وبعد ذلك يتم استخراج « رقبة الارض » للملاك ، ثم يتم تخصيص حصة التعاب (مساحة تساوي حصته التي يستحقها) من الجزء الغامر .

وعلى سبيل المثال نفرض ان مساحة الارض المتعوبة هي ٨ جريب وان ٤ منها « عامر » ومثلها « غامر » ولنفرض أن الثمن المقدر

للعامر هو ٨٠٠ دينار (باعتبار ٢٠٠ دينار للجريب الواحد) وان الثمن المقدر للغامر هو ٤٠٠ دينار (باعتبار ١٠٠ دينار للجريب) . فجموع الثمن المقدر للقسمين اذن هو ١٢٠٠ دينار. وان « رقبة الارض » الخاصة بالملاك تساوي ٣٠٠ دينار . فالباقي بمدهذا هو ٩٠٠ دينارومن هذاالثمن المقدر يحتسب ربعه للتعاب ومقداره ٢٢٥ ديناراً . ومعني ذلك ان التعاب يعطي جريبين وربع جريب من الارض« الغامر » ويحق لها تسجيلها باسمه في سجلات الطابو (*) .

وهنالك أمور كثيرة تتعلق بقواعد العرف والعادة وعلاقتها بنوعي التعبة .

فمثلا يلاحظ فى التعبة الطينية . انه ينص احياناً في العقد تحديد أجر للتعاب على اساس كل فسيلة يغرسها في البستان او مساحة يزرعها من الارض الكائنة بين النخيل .

واحياناً تحدد مدة معينه للتعاب يحق له في خلالها الحصول على حصته من الغرس والزرع مقدرة بالأثمان السائدة بعد استخراج « رقبة الارض » . وبعد انقضاء تلك المدة يتسلم الملاك أرضه المعمورة دون ان يعوض التعاب أي شيء لقاء ذلك .

وتوجد ملاحظات أخرى تتلخص فيما يأتى :

١ — اصابة الارض المتعوبة بقدر وحينئذ يعوض التعاب لقاء اتعابه بمحض موافقة الملاك .

---

* المذكور آنفا يتعلق بأراضي الملك الصرف . أما اراضي الوقف فلا تعطي وفق نظام التعبة الطينية بأعتبار ان امثال هذه الاراضي لاتنقل ملكيتها من الوقف الى الاشخاص مهما كان الامر لأن القانون يمنع ذلك . وفيما يخص الأراضي الاميرية فيمكن تعميرها وفق نظام التعبات « تثمينية او طينية » . اما اراضي القاصرين « والمعتوهين » فانها تعمر هي الاخرى وفق نظام التعبات بعد اخذ موافقة السلطات المسؤولة وهي عادة المحاكم المدنية .

٢ — بيع التعاب حقوقه لشخص آخر بموافقة الملاك .

٣ — وفاة التعاب وانتقال حقوقه وواجباته لورثته الشرعيين . أو ان يحصل الاتفاق بين الملاك وبين هؤلاء الورثة بأنهاء العقد وتعويضهم بشكل عادل .

فصم الفسائل وغرسها :

لقد فصلنا فى هذا الموضوع تفصيلا كافياً في مناسبة سابقة فى هذا الكتاب[1] ص ٥٣_٥٧) . ويجمل بنا أن نذكر هنا ان ما سبق ذكره ينطبق بالدرجة الاولى على حالة البصرة باعتبارها المنطقة النموذجية فى غرس النخيل وانتاج التمر .

ويمكن تلخيص الأمور المتعلقة بالفسيل والغرس فيما ياتي :

«١» درج البصريون على انتخاب انشط الفسائل واكثرها عروقا وجذوراً مفضلين اول قلعة من النخلة الام .

(٢) العنايه التامة بفصم الفسيلة بكيفية خاصة للمحافظة على (فطامتها) مستعملين آلة الهيم (الهيب) ، بروية واناة لئلا يقع الضرر بجمارتها وكذلك حفظ سلامة أمها .

(٣) إن العناية الفائقة للبصريين بالفسائل تدعوهم عندفصلها من امهاتها ان يضعوها فى محل بارد ويضعوا اجذورها فى الماء لحفظها من الجفاف . وليس ذلك حسب بل يظلون يمدونها بالماء ويرشونها به حتى يتم قلع جميعها وتكون مهيأة للغرس في مغرسها .

(٤) ان الخنادق التي يحفرونها حول النخيل ، لغرض فصم فسائلها عنها تردم فى النهاية بالتراب الجاف لئلا تتعرض جذور النخلات الأمهات الى اشعة الشمس والرياح الهابة ومياه الري المباشر وما الى ذلك من العوامل التى قد تضرها . اما غرس الفسيل فيكون عندحافات الجداول _ كما نوهنا _ وداخل مربعات

يسميها البصريون باسم « بشاتك » وعلى هيأة خطوط مستقيمة وبابعاد معينة (زهاء ١٢ ذراع عن بعضها) .

ويراعي فلاحو النخيل ـ في غرس الفسيل ـ بالبصرة اموراً تتلخص بحفر حفر قطرها نصف متر وكذلك عمقها وعلى مسافة متر ونصف من ضفة الجداول لترخي فيها قواعد الفسائل بشرط اجراء عملية التزبير او التطهير الآنفة الذكر

جـــدول رئيسي

ممر (روفـــه)] [

نخيل ppp] [ppp نخيل

بشتكة ......] [...... بشتكة

» ppp] [ppp »

» ......] [...... »

» ppp] [ppp »

» ......] [...... »

» ppp] [ppp »

» ......] [...... »

» ppp] [ppp »

» ......] [...... »

» ppp] [ppp »

ابي

ممر عرضي (نبيشة)

الشكل الرباعي :

مدورة وجمعها مداوير حيث يكون غرس النخيل على هـــذه الشاكلة وحواليه ممرات عرضية (روفات) . وتري السواقي الصغيرة (دواير) المتفرعة (الخطوط المتقطعة) من الأبي .

وكذلك القيام بعمليتين هما ربط قمة سعف الفسائل للمحافظه على قلوبها وكذلك لفها لوقايتها من لفح اشعة الشمس وسموم الرياح سواء بسواء . وعدا ذلك كله توجه العناية نحو الري واوقاته حسب ما ذكر سابقا .

ويغرس الفسيل فى فصلين هما « فصل الحصاد » حيث يكون الغرس في مستهل نضوج المزروعات الشتويه في نيسان ومايس . و « فصل الخلالة » حيث يبدأ نضج الخلال ويظهر الرطب فى تموز وآب .

تخطيط البستان :

ويبذل فلاحوا النخيل فى البصرة قصارى جهودهم فى تخطيط بساتينهم اثناء الغرس . وتبدو المغروسات في خطوط مستقيمة ويكون ترتيب النخيل فى اشكال رباعية كما جاء الذكر عن ذلك في الصحيفتين ٥٣ و ٥٤ من هذا الكتاب .

وتلخيص ذلك ان تحفر ساقية رئيسية متفرعة من الجدول الرئيسى وتسمى هذه الساقية باسم الأبي (بتشديد الباء) ثم تحفر على جانبي الأبي ساقيات صغيرات تغرس الفسائل على جانبي هذه الساقيات بحيث تراعى المسافات بين غرس وغرس (١٢ ذراع يداو زهاء ٦ أمتار) لاحظ الشكل ص ١٣٢ .

الحراثة والعزق (*

تقتصر الحراثة التي يسميها الملاكون (عمار) على قلب الارض بالمساحي وهذه العملية تجري بتشكيل فرق من العمال كل فرقة مكونة من ثلاثة عمال يحملون مساحيهم ملتصقة بعضها ببعض اثناء قيامهم بقلب الأرض. والفرقة الواحدة من هذه الفرق تسمى (دركال) مفرد (دراكيل) . ولهذه الحراثة ثلاث طرق الاولى تسمى (كسور)والثانية (نشور) والاخيرة (ثياره اوهزازه)

---

* مقتطفات من أجوبة خاصه من الاستاذ شاكر طه السلمان (معاون المنطقة الجنوبية ـ جمعية التمور العراقية) لأسئلة خاصة في مواضيع الحراثة والتسميد والسقي فشكراً له .

اللوحة رقم (٤)



هكذا تبدو نخيل البصرة فى هيأة خطوط مستقيمة

* * *

ومن الضروري جداً القيام بهذه الطرق الثلاث بالتتابع وفيما يلي نلخص هذه الطرق مع بيان احسن الأوقات للقيام بها .

آ — تحرث ارض البستان الموبؤة بالأدغال المضرة ، كالحلفاء ، بعمق لا يقل عن ٦٠-٦٥ سم وهذه العملية تسمى (كسور) ولقد اثبتت تجارب الكثيرين من الملاكين ان احسن وقت للقيام بهذه الحراثة آخر اربعينية الشتاء وأول فصل الربيع وهو الفصل المعروف عند الملاكين بفصل (الفتوح)ومن الضرورى جداً ترك أرض البستان بعد هذه العملية بدون تسوية لجعل جذور الادغال معرضة لحرارة الشمس وللعوامل الجوية الأخرى لكي تجف وتموت وثم عندما يبدأ نضوج ثمار النخيل خلال شهر تموز حتى نهاية آب تقلب ارض البستان مرة ثانية بعمق ٤٥-٥٠ سم والغرض من هذه العملية أي (النشور) تسوية ارض البستان وممراتها بعد عملية الكسور وتنعيم التربة والقضاء على ما تبقى من الأدغال والحشائش الاخرى . وأخيراً في أول الخريف وبعد جني ثمار النخيل مباشرة تقلب أرض البستان مرة ثالثة بعمق ٣٠-٣٥ سم وتسمى هذه العملية

(ثيارة او هزازة) ومن المستحب تكرار هذه العملية الاخيرة كل سنة او كل سنتين فى مثل هذا الوقت من السنة لأنها لا تعطي مجالا لنمو الادغال المضرة وبالأخص الحلفاء التي تكبد الفلاح نفقات باهظة للقضاء عليها كما انها (أي عملية الثيارة) تجعل تربة البستان ناعمة جيدة التهوية ومحافظة على رطوبتها على الدوام .

ب — بعدمضي (٤-٥)سنوات على عمليتي الكسور والنشور السالفتي الذكر يجب اعادتهما لأن ذلك مما يجعل اشجار نخيل البستان بحالة جيدة ونمو مستمر وكثيرة الانتاج ولا يعطي مجالا لنمو الادغال المضرة التي تضعف الاشجار والنخيل كما ان تكرار العمليتين يجعل قطر ساق النخلة معتدلا حتى آخر مرحلة من عمرها نظراً لاستمرار واعتدال نموها .

ج — تختلف عملية الكسور باختلاف الاراضي المنخفضة التي تكون أقل عمقا من الاراضي المرتفعة لان جذور الادغال والنخيل والاشجار فيه لا تمتد في التربة الى عمق كبير كأمتدادها فى الاراضي المرتفعة . لذا فمن الضروري تجنب عمق الحراثة فى الاراضي المنخفضة تحاشيا للاضرار التي قد تلحق بالاشجار والنخيل من جراء قص قسم كبير من جذورها اثناء الحراثة .

د — ان عملية الكسور التي سبق بيانها تطبق في البساتين القديمة الكاملة اما في الاراضى المستجدة البكر المراد اتخاذها بستانا جديدة تقلب الارض بعمق يتراوح من ٧٥-٨٠ سم كما ان عملية النشور يجب ان تكون اعمق من عملية النشور في البساتين القديمة وهذه الطريقة تسمى (تبكير) والغرض منها ارخاء الارض الى عمق كبير لفسح المجال الى جذور الفسائل ان تمتد وتنتشر بسهولة وبنطاق واسع دون اى عائق يعيقها وذلك مما يركزها فى الارض جيدا ويسرع نموها . اما اذا لم تجر الحراثة في الاراض المستجدة بهذا الشكل فان نمو الفسائل يكون بطيئا كما انها في دور بلوغها تكون ضعيفة على الدوام وذلك عندما تصل جذورها الى الطبقة الصلبة من الارض .

هـ — يجب تجنب عملية الكسور المارة الذكر في ايام الصيف خاصة اذا كان النخل مثمرا لأن ذلك يؤدي الى اضعاف النخيل ورداءة ثماره نظراً لما يفقده من جذور كثيرة وهي التي يحتاجها لأمتصاص كمية كبيرة من الماء .

و — يمنع الري بتاتا عند القيام بعمليتي الكسور والنشور خاصة في الأراضي المنخفضة لان ذلك يساعد على جفاف جذور الادغال المثمرة كما يجعل التربة متفككة خالية من الكتل وجيدة التهوية بعد الحراثة .

تسميد التربة :

تسمد نخيل حوض شط العرب بالسماد الحيواني وخاصة سماد البقر وله ثلاثة مصادر الاول قري منطقة «حدار» اي المنطقة التي تقع جنوب البصرة الممتدة من ناحية السيبة حتى الفاو والثاني اسطبلات البساتين نفسها والثالث قري المنطقة التي تقع شمال البصرة من ناحية الهارثة الى مافوق القرنة ويعرف سماد هذه المنطقة بسماد الشمال وهو لايرغبه الكثيرون من الملاكين لقلة مادة الدمن فيه اذ ان سكان القرى في هذه المنطقة يستعملون الدمن للوقود بشكل (مطال)

اما اسمدة اصطبلات البساتين ومنطقة حدار فانها مرغوبة جدا وذلك لتوفر مادة الدمن فيها لان سكان البساتين وقرى منطقة حدار لايستعملون الدمن للوقود لوفرة الحطب عندهم. وهذه الاسمدة تباع باثمان عالية لجودتها ولأن الكمية المطلوبة منها لتسميد النخلة اقل من كمية سماد الشمال وذلك لوفرة مادة الدمن فيها كما بينا اما الاسمدة الكيماوية فلم تستعمل بعد .

هذا وان الفترة بين السمدة والاخري تتراوح بين ٤ـ٥ سنوات وان احسن وقت للتسميد هو فصل الخريف واول فصل الربيع « الفتوح » ويفضل فصل الخريف حيث فيه التربة جافة وناعمة وجيدة التهوية بعد الحراثة هذا بالاضافة الى سقوط الامطار في الشتاء التي تساعد على تفسخ الاسمدة وباسرع وقت ـ ذلك مما يجعل النخلة تستفيد من الاسمدة في فصلي الربيع والخريف للسنة

التي تلي السنة التى جرى فيها التسميد . هذا ولا يستحسن تسميد النخيل فى فصل الصيف خاصة اذا كان النخيل مثمراً لان ذلك يؤدي الى تلف الثمار من جراء فقدان قسم كبير من الجذور عند حفر حفرة السماد حول النخلة .

سقي البساتين :

تسقى بساتين البصرة بصورة طبيعية بواسطة المد والجزر مرتين فى الـ ٢٤ ساعة بسبب ارتفاع مستوى ماء البحر الذي يصب فيه شط العرب الكبير وذلك بتأثير جاذبية القمر . وبالاضافة الى هذه الطريقة فان قسماً من الملاكين يستخدمون المضخات فى ري بساتينهم لغرضين الاول لارواء بساتينهم في ايام الصيف عندما تشح المياه ويصبح المد غير كاف لارواء الاشجار والثانى لسحب المياه الزائدة في فصل الربيع عندما يصبح مستوى الماء عالياً ويخشى من اضراره على الاشجار والنخيل والمزروعات الاخرى خاصة الفسائل المغروسة حديثا ولقد ثبت ان هذه الطريقة هي انجح واضمن طريقة لاصلاح واثمار بساتين حوض شط العرب نظراً للاضرار الفادحة المتكررة في كل عام التى تصحب مياه الفيضان فى فصل الربيع وشح المياه في فصل الصيف في الوقت الذي تكون فيه المزروعات بامس الحاجة الى الماء .

اما الاوقات التى تحتاج فيها النخيل الى الرى فتتلخص فيما يأتي :

(١) ـ تحتاج النخلة للري بعد الانتهاء من جني ثمارها مباشره اذا انه بعد جني الثمار باربعين يوما يبدأ تكوين الطلع الجديد وان الري فى هذا الفصل ينشط النخلة ويساعدها على تكوين الطلع ويزيد عدده اما خلال اربعينية الشتاء فلا حاجة الى الارواء لان الارض لاتتطلب ذلك .

(٢) ـ تحتاج النخيل للرى بكثرة قبيل موسم التلقيح اعتبارا من منتصف شباط حتى نهاية نيسان اذ ان الري في هذا الفصل ينشط نمو الطلع ويعجل عملية التلقيح وبعد عملية التلقيح يفضل ايقاف الرى خاصة فى الاراضى

المنخفضة حيث ان كثرة الماء في هذا الفصل تسبب تساقط الثمار قبل تكوينها.

(٣) عند البدء بعملية التفريد (التركيز) حتى ان تصبح نسبة كمية الرطب في العذوق مايقارب الـ ٢٥ بالمائة تتطلب النخيل الري بكثرة اذ ان الماء خلال هذه المدة يؤدي الى كبر حجم الثمار ويجعلها ريانة وجيدة عند النضوج ويستحسن كثيراً ايقاف الري في الاراضي المنخفضة عند تكامل القسم الاعظم من الثمار لان زياده الرى فى مثل هذه الاراضى يؤخر نضوج الثمار ويجعل لونها مائلا الى السواد وسريعة التلف عند الخزن كما يسبب طوقا اسود عند عنق التمرة خاصة في نوع الساير ويسبب ايضاً تعفناً وتجوفاً فى الثمار وهذا يسمى (لومي) الذى لايصلح للاستهلاك البشري.

(٤)ـ عند اشتداد الحر يستحسن ايقاف الري فى الاراضي المنخفضة لانه يسبب ذبولا في بعض الثمار خاصة ثمار الخضراوي وهذه الظاهرة تعرف محلياً (بالتنكيز)

عملية التلقيح

تعتبر عملية التلقيح من اهم الاعمال التى يقوم بها فلاحوا النخيل في البصرة (*) كما سبقت الاشارة.

ويبدأ التلقيح فى البصرة فى الاسبوع الرابع من آذار ويستمر شهراً حتى الاسبوع الرابع من نيسان.

ويلاحظ ان البصريين يفضلون لقاح الفحل المسمي بالغنامى حيث تكون النتيجة ـ حسب تجاربهم زيادة عقود الثمار في شراميخ العثوك.

ولابد ان يكون اللقاح ناضجا لئلا تتكون ثمار غير جيدة التي تعرف باسم (الشيص).

---

* راجع ماورد في ص ١٣-١٤ عن التلقيح.

تقليم النخيل

يشمل تقليم النخيل فى البصرة أموراً كثيرة هى عمليات التزبير (التطهير) فى الفسيل وقص الكرب (التكريب) وقص السعف . وهذه عمليات سبق شرحها بالتفصيل فى الفصل الاول فلتراجع .

العناية بالثمار

وتلخص اعمال فلاح النخيل فى البصرة بشأن الثمار بأمور أهمها التفريد (التركيز) والغاية منه وضع العثوك على قواعد السعوف لئلا تزدحم الى بعضها وكذلك تخفيف حمل النخلة من الثمار لأجل تحقيق التوازن في الانتاج . والامر الآخر هو (التدلي ـ التدلية) ويتحقق ذلك بتنزيل العثوك وجعلها متدلية طليقة باستثناء الاحوال التي يكون فيها حمل العثك كبيراً ويخشى من انكسار عسكتها (نصها الرئيس) .

قطف التمور :

الملاحظ فى عملية قطف التمور ان فلاحي النخيل فى البصرة لايستطيعون وحدهم القيام بها لغزارة كميات التمور التى تحملها النخيل من جهة وخوفهم من مداهمة فصل الامطار لئلا يؤدى ذلك الى اتلاف المحصول .

وقد لاحظنا ان قطف التمور يكون على مرحلتين هما مرحلة الجني ـ اي جمع التمور من على عثوقها ، ومرحلة الجذ اي قطع عثوك التمر . ويسمى الواحد ممن يتناول من الذين يجنون ويجذون باسم الطواش (جمعه طواويش) .

ولا شك ان هذه العملية شاقة وانها تستمر حقبة معدلها زهاء الشهرين .

وتجمع التمور في (الجواخين) و (الجراديغ) ثم تنقل الى المكابس الكبرى لتهيأتها للتصدير الداخلي او الخارجي .

نخيل البصرة (*)

سبقت الاشارة الى ان فى البصرة زهاء ١٣٫٤ مليوناً نخلة من أصل نحو ٣٢ مليون نخلة فى العراق كافة . ويقرب هذا العدد من ٤٢٪ من مجموع نخيل العراق أو زهاء ١٦٪ من مجموع نخيل العالم .

ومن دراسة توزيع النخيل فى منطقة شط العرب يبدو أن كثافة النخيل وا كتظاظ بعضها جنب البعض الآخر - بصورة اجمالية - تتراوح بين الـ ١٠٠ نخلة و ٣٠٠ نخلة في الدونم الواحد . وقد تقل كثافة التوزيع عن الـ ١٠٠ نخلة كثيراً في حين انها قلما تصل الى العدد الاقصى ٣٠٠ نخلة إلا فى الاحوال النادرة .

وتدلنا احصائية النخيل لعام ١٩٥٢-١٩٥٣ ان الاحصاء قد أجري على أساس الوحدات الادارية . ونحن نعلم ان في لواء البصرة ثلاثة اقضية هي قضاء مركز البصرة ، وقضاء ابى الخصيب ، وقضاء القورنة ، وست نواح هي ناحية الفاو ، وناحية السيبة ، وناحية شط العرب ، وناحية الهارثة وناحية المدينة .

أنواع نخيل البصرة

إن ١٣٫٤ مليوناً من النخيل في البصرة تنقسم الى نخل مثمر ونخل

---

* وفقنا على الارقام الخاصة بملاكي البصرة وبساتينهم والكتاب فى المطبعة :-

مقدار الملكية (جريب)	عدد الملاك
(١) من جريب - ٣٠٠ جريب —	٥٦٩٦
(٢) من ٣٠١ - ١٠٠٠ جريب —	٧٩٤
(٣) اكثر من ١٠٠٠ جريب	٣٢٦
(٤) المجموع	٦٨١٦

فسيل ونخل فحل . وجميع هذه الانواع موزعة توزيعاً متناسباً في شتى جهات منطقة شط العرب .

والجدول المدرج في أدناه يوضح لنا التوزيع الاقليمي للنخيل وانواعها بموجب احصاء ١٩٥٢ :

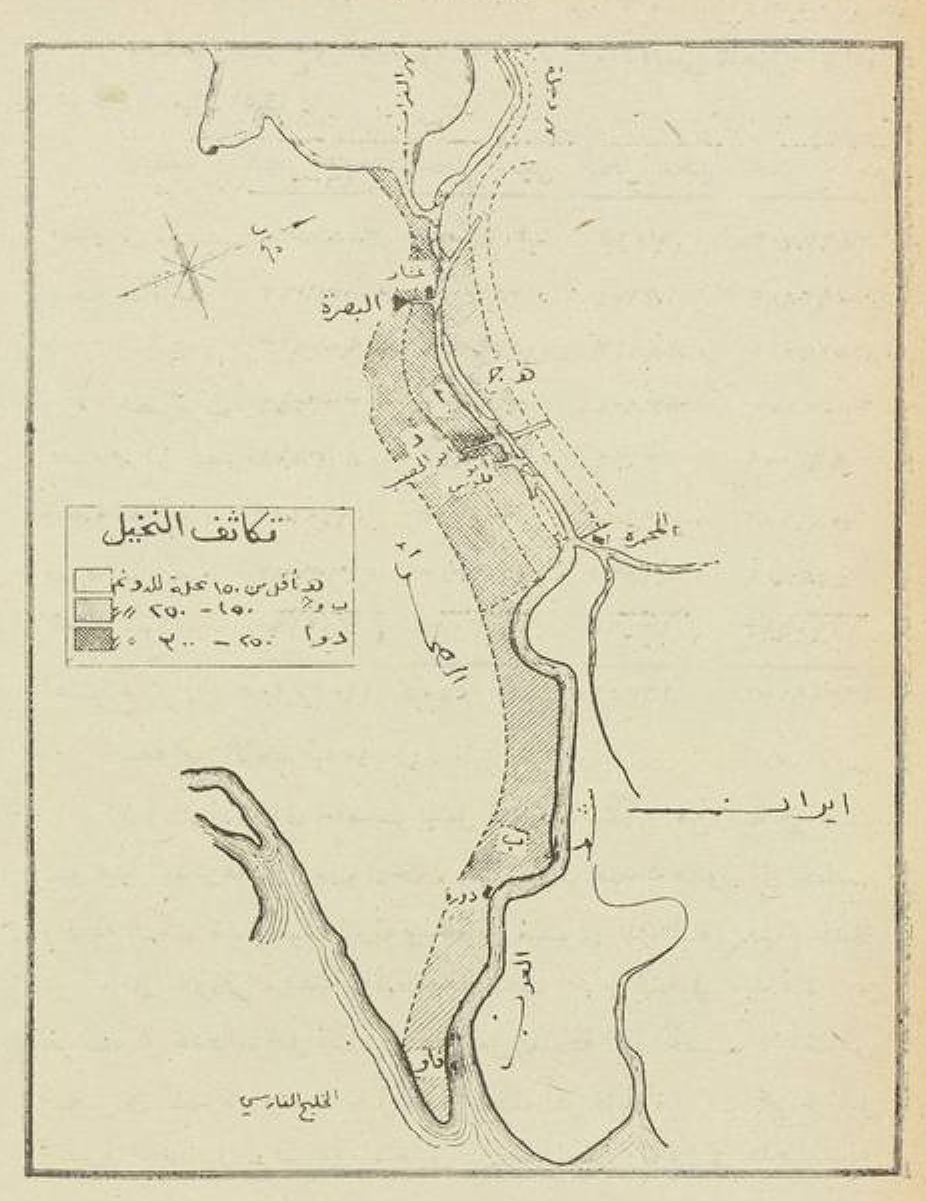
المنطقة	النخل المثمر	النخل الفسيل	النخل الفحل	المجموع العام
قضاء ابى الخصيب	٣١٨٦٥٣٥	٢٧٤٢٠٢	٧٠٦٥	٣٤٦٧٨٠٢
ناحية الفاو	٨٢١١١٢	٢٦٦١٧٣	٩٦٠٤	١٠٩٦٨٨٩
« السيبة	١٩٠١٨٦٣	٥٧٩٠٥٦	٤٨٨٤٢	٢٥٢٩٧٦١
« شط العرب	٢٢٣٦٢٤٦	٦١٤٣٢٦	٣٢٢٣٠	٢٨٨٢٨٠٢
قضاء مركز البصرة	٨/٣٨٦٨	٣٤٥٢٧	٣١١٤	٩١١٠٠٩
ناحية الهارثة	٨١٠٢٨٣	٢١٨٧٢٥	١٢١٧٨	١٠٤١١٨٦
قضاء القورنة	٤١٩٧٨٢	٧٦٣١٢	٣٦٥٦/	٤٥٩٨٠٩
ناحية المدينة	٧٨٢١١٨	٢٤٢٠٨٤	١٣٤٦٠	١٠١٠٥١٤
المجموع	١١٠٣٠٨٠٥	٢٣٠٥٤٠٥	١٦٣٥٦٠	١٣٣٩٩٧٧٢

يبدو من الاحصائية ما يأتى :

١] ان قضاء ابى الخصيب يشمل اكبر عدد ممكن من النخيل حيث يبلغ هذا العدد زهاء ٥ر٣ مليون نخلة . ولا شك ان امتداد جدول ابى الخصيب وافرعه الكثيرة ، وجودة التربة وانخفاض مستوى الماء الباطني فيها ؛ فضلا عن العامل التاريخي ، باعتبار المنطقة قد عنيت بغرس النخيل منذ عهد ليس بقريب ، كل هذه العوامل تضافرت فى جعل منطقة ابى الخصيب اهم مناطق النخيل فى البصرة . ونسبة نخيل هذه المنطقة أقل قليلا من ثلث مجموع نخيل البصرة جميعها . وسوف نعود للتعليق على حالة النخيل والتمور في هذه المنطقة بعد قليل .

٢] ويلاحظ أن النخيل المثمرة زهاء ١١ مليون نخلة ويساوي هذا العدد زهاء ٥ و٨١ بالمائة من المجموع .

اللوحة (٥)



خريطة « كثافة النخيل فى البصرة »

وعدد النخيل الفسيل زهاء ٣و٢ مليون نخلة ونسبتها نحو ٣و١٧ بالمائة . اما الفحل فعدده زهاء ١٦٠ الف نخلة ونسبته المئوية نحو ٢و١ بالمائة

٣] ناحية شط العرب تأتى بعد ابي الخصيب من حيث الاهمية العددية في النخيل حيث يبلغ العدد العام زهاء ٩و٢ مليون نخلة وبعدها السيبة وعدد نخيلها زهاء ٥و٢ مليون نخلة .

٤] الهارثة والمدينة والفاو نواحي ذات نخيل وفى كل منها نحو مليون نخلة .

٥] إن اقل النخيل - بالنسبه الى مختلف جهات البصرة - تتمثل فى قضاء القورنة حيث أن العدد هو زهاء نصف مليون نخلة .

التوزيع الأقليمي للاصناف

يمكن القول بأن في البصرة وحدها زهاء ٣٠٠ صنف أو اكثر ، ولكن الاصناف الشهيرة منها هى ، نحو احد عشر صنفاً هى نخيل السايروالحلاوي والخضراوي والزهدي والبرحي والديري والبريم والجبجاب والعويدي والحوزي والادكال (وذلك عدا الفسيل والفحل) .

الاحصائية التالية (١٩٥٢) توضح اهمية الانواع الاربعة الرئيسية الاولى :

المنطقة	ساير	حلاوي	خضراوي	زهدي
قضاء ابى الخصيب	٧٧٥٥٧٩	٢٠٨٤٨٧٥	١٣٧٥٦٣	٥٦١٥٠
ناحية الفاو	٧١٢٤٧٥	٧٥٧٣	٤٢١٩٨	٧٠٧٤
« السيبة	١٣٣٥٠٦٦	٢١٥٥٦٦	١٥٢٩٤٩	٤٥٩٢١
« شط العرب	٩٢٥٩٤٦	٦٠٠٢٧٥	٢٦٤٨٠٠	٢٣٢٤٦١
قضاء مدينة البصرة	٤٩٦٦٣٧	١٧٥٥١٨	٨٣٥١٦	٩٢٤٨٩
ناحية الهارثة	٣٧٣٦٢٣	١٨٧٩١٩	٩٩٣٠١	٧٢٥٨٨
قضاء القورنة	٧٣٢٠٠	٣٧٤٢	٧٠٢٠٣	٥٠٣٣٦
ناحية المدينة	١٥٩٧٤٥	١٤٧٤٤	١٢٧٥٤٧	٦٧٣٨٧
المجموع	٤٨٥١٢٧١	٣٢٩٠٢١٢	٩٨٠٧٧	٦٢٤٣٩٦

الجدول رقم ١ ٢) يتبع سابقه

المنطقة	برحي	ديري	بريم	جبجاب
ابو الخصيب	٢٠٤٥٣	٣٠٩٨٥	٤٣٦٩٤	٢٤٨٠
الفاو	١٤٤٩	١/١٠٩	٢٧٢١	٥٢١
السيبة	٣١٦٣	٥٣٢٤٣	١٠٥٦١	٦٤٤٤
شط العرب	٣٥٩٧	٨١٣٣٠	١٧٠٩٣	١٠١٢٠
مدينة البصرة	٧١٣	١١٠٨٤	٢٦٦٢	١٩٥
الهارثة	٦٠٩	٢٩٩٠٤	٢/٥٠	١٧٧٩٨
القورنة	٢٢	٧٩٦٢٢	٥٠٢١	٤٩٨٩٨
المدينـــة	٠٠٠	١٦٩٢٦٠	١٢٠٢٨	١٤١٨١٧
المجموع	٣٠٠٠٦	٤٧٠٥٣٣	٩٦٦٣٠	٢٢٩١٧٣

الجدول رقم (٣) (يتبع سابقه)

المنطقة	عويدي	حوزي	اذكال	الفحل والفسيل
ابو الخصيب	٤٩ء	٤٦٢	٣٢٧٤٩	٢٨١٢٦٧
الفاو	٤٠	١٣٨	٢٨٨١٤	٢٧٥٧٧٧
السيبة	٦٢٥	٢٦٢	٧٨٠٦٣	٦٢٧٨٩٨
شط العرب	١١١١	٠٥٧	٩٩٤٥٦	٦٤٦٥٥٦
مدينة البصرة	١٥	٠٠٣	١٠٠٣٦	٣٨١٤١
الهارثة	١٠٨	٨٢	١٦٥٠١	٢٣٠٩٠٣
القورنة	٠٠٠	٠٠٠	١٤٩٩٦	٤٠٠٢/
المدينة	٠٠٠	٠٠٠	٦٢٤٤٢	٣١٨٣٩٦
المجموع	٢٤٤٨	١٠٠٥	٣٥٤٠٥٧	٢٤٥٨٩٦٥

١ـ يبدو من الجدول السابق ١ الجزء الى ١ و ٢ و ٣ ان اكثر النخيل عدداً

نخيل الساير وعددها نحو ٥ ملايين نخلة . وهذه موزعة توزيعا يتراوح بين (٤٠٠) الف نخلة و٣و١ مليون نخلة في كل من الهارثة ومدينة البصرة وشط العرب والسيبة والفاو وابى الخصيب . وتتوزع البقية فى المدينة (١٦٠٠٠) وفى القورنة (٧٣٠٠٠).

٢ـ نخيل الحلاوي تبلغ ٣و٣ مليون نخلة ثلثاها في ابى الخصيب وفى شط العرب زهاء الخمس . اما الباقى فيتوزع فى المناطق الاخري .

٣ـ مجموع الخضراوي فى انحاء لواء البصرة كافة زهاء المليون وحوالي ربعها في شط العرب . ثم يأتي دور كل من السيبة وابى الخصيب و المدينة . وعدد نخيل الخضراوي فى كل منها يتجاوز المائة الف نخلة اما بقية المناطق فيقل عدد نخيل الواحدة منها عن المائة الف نخلة .

٤ـ نخيل الديري وهى زهاء نصف مليون نخلة حيث انها تنتج تموراً تصدر الى بلاد الخليج وبعض جهات جنوبى شرق آسيا وفى هيأة تمور جافة .

٥ـ الجبجاب والبريم هما الآخران من النخل الذي ينتج تموراً جافة ويبلغ عدد نخيل صنف الجبجاب حوالي ربع مليون نخلة فى حين ان عدد نخيل الابريم نحو المائة الف نخلة .

٦ـ نخيل البرحي في جميع انحاء البصرة نحو ٣٠ الف نخلة منها ٢٠ الف فى ابي الخصيب .

وأما نخيل الحويزي والعويدي فان مجموعهما سوية حوالي اربعة آلاف نخلة ولأبي الخصيب النصيب الاوفى منها . والمعروف ان تمورها مرغوبة وجيدة كما جاءت الاشارة في مناسبة سابقة .

تمور البصرة :

يعتقد أن في لواء البصرة مايقرب من ٣٠٠ نوع من التمور ورد ذكرها

فيما سبق نذكر منها الأنواع التالية التي استطعت الوقوف عليها بنفسي : (*) مرتبه ترتيباً ابجدياً وهي: ابراهيمي ، ابيض، اخت الـكسيب ، اسحق ، استه عمران أصابع العروس ، اشقر ، اشرصي ، أم عبده ، ام البخور ، أم السبع، أم الدهن أ . الطوال ، ام ابيض ، ام الطوال ، بريم ؛ برحي ، بوبكي ، بنت الصبة ، بيض الحمام ، بغلة ، تبرزل، جبجاب ، جوزي ، حلوة الحوف ، حمرة حلابة ، احمر ، حبسي ، حويز . حويزي ،حطري ، حضري ، خضراوي بصرة ، خنايز ، خطيبي ، خام عوفي ، ذجوانى ، دكلة عباس ،دكل مياسي دكل العروس،دكل حبة ، دكلة عبدلي ،دكلة موسى، دكل مياسي، دكل حسوني ، ديري ، دكل علي دكل برحي دكل ، زهدي ، سعران بحر ، سويدان سلطاني ، ساير ،سكري، شيراني ، شوكر ،شوايدي، شويدي ، شويكار صقراوية ،صلاحي ،عمران، عويد قنطار ؛ ليلوى ؛ مراوي ، مكاوي ، نقش المبرد ، نبايتي ؛ هذال .

اما الاصناف الاخرى فقدجاء ذكرها حسب الترتيب الأبجدي فى الفصل الثالث من هذا الـكتاب .

اما انتاج التمور (**) فى البصرة فيتراوح سنوياً بين ١١٠ آلاف و ١٣٠ الف طناً . والاحصائية التالية الميسورة لنا تبين انتاج التمور في البصرة لسنوات حديثة (معدل ١٩٤٥و١٩٤٨) :ـ

حلاوى	خضراوي	ساير	زهدي	أنواع أخرى	المجموع
كيلو	كيلو	كيلو	كيلو	كيلو	كيلو
٣٨١١٦٢٦٠	١٢٨٦١٦٦٠	٤٥٠٧٤٩٦٠	١٠٢٠٣٢٧٠	١١٦٦٢٣٥٠	١١٧٩١٨٥٠٠

يبدو من الجدول ان مجموع الانتاج الـكلي زهاء ١٢٠ الف طناً منه زهاء (٤٥) الف طناً من الساير و (٣٨) الف طناً من الحلاوي و ١٣ الف

* راجع اصناف التمور ص ١٠٠-١٠٦ من الكتاب

** ان عدد المكابس فى البصرةهو(١٠٠) وعدد المكبسين ٧٨ وسيجيء الذكر عن تجارة تمور البصرة في فصلي التجارة فيما بعد .

طناً من الخضراوي و (١٠) آلاف طناً من الزهدي و (١٢) الفاً طناً من الأنواع الأخرى .

وعلى كل حال فان كميات التمور التي يعلن عن بيعها بطريقة الاحتكار كل عام هي كالآتي (*) :

النوع	الكمية بالطن
الحلاوي	٣٠٠٠٠
الخضراوي	٧٠٠٠
الساير	٤٥٠٠٠

ومعنى ذلك ان انتاج الساير السنوي هو اكثر مما هو مذكور في الاحصائية السابقة وقد يصل الى ٥٠-٥٥ الف طن سنوياً .

وسيبدو مما سيجيء ذكره في فصلي تجارة التمور واسواقها أن هنالك اسواقاً تقليدية لتمور البصرة - ممثلة فى ستة أسواق هي المملكة المتحدة البريطانية والولايات المتحدة الامريكية ، وكندا ، واتحاد جنوبي افريقيا ، واستراليا ، ونيوزيلندة . وكما سيرد ذكر أمور كثيرة أخرى (مما يخص تمور البصرة) في الفصلين المذكورين .

نخيل البصرة وتمورها - كلمة هامة

يمكن القول بأن بساتين النخيل فى البصرة على ثلاثة أصناف أساسية من حيث جودتها وظروف بيئتها الجغرافية وعواملها الطبيعية والبشرية ، وقد بني هذا التصنيف على أساس القرب والبعد من ضفة شط العرب . وهذه هي :

(١) بساتين ضفاف الشط ، التي يروق للبعض أن يسموها بـ «أراضي الصدور » (**) وتشمل البساتين الواقعة عند ضفة شط العرب وعلى ضفاف

* ان الارقام الواردة فى اتفاقية احتكار تمور البصرة الى شركة تجارة التمور العراقية للسنوات ١٩٥٦ و ٥٧ و ٥٨ تختلف قليلاً عن هذه .

** وقد ورد هذا في تقرير معاون المدير العام لجمعية التمور العراقية البصرة - رقم م-١-٦ وتاريخ ١-٧-١٩٥٢ وكذلك فى كتاب معاونيــة جمعية التمور للمنطقة الجنوبية - رقم ١٩٨٠ وتاريخ ٢٢-٦-١٩٥٢ .

صدور الجداول (أقسامها القريبة من ضفاف الشط) المنبعثة منه . وتوصف أراضي هذه المنطقة في كونها أجود أراضي الاقليم بصورة مطلقة نظراً لكثافة نخيلها، «الخريطة ص ١٤٢» ووفرة أنتاجها من التمور ، وجودة الأنواع المختلفة من التمور التي تنتجها بساتين هذه المنطقة على الدوام وفى كل عام دون انقطاع باستثناء بعض الاحوال الشاذة التي لا يمكن إتخاذها قياساً لوصف الأقليم ، حيث ينجم هذا الشذوذ كنتيجة لأصابة المحصول بآفة أو بحشرة أو ما شاكل ذلك . وهذا نادر الوقوع ، أو قد يحصل ان انتاج النخيل يكون غزيراً جداً (موسما ١٩٥٠ و ١٩٥١) وفي سنتين متواليتين او اكثر . وقد حدث ذلك مثلا في موسم ١٩٤٩ حيث أصيب النخيل بمرض خياس الطلع . وكذلك كان موسم ١٩٤٧ موسماً شاذاً .

والسبب فى جودة الحاصل فى هذه الشقة من بساتين البصرة قد اسهبنا في شرحه اثناء بحث العوامل الطبيعية سيما عاملي التربة والمياه ، حيث الخصب والوفرة كل على التوالي ، فضلا عن العناية التامة التي يبذلها كبار الملاك وفلاحوهم وفق ما بينا آنفاً فى شرح العوامل البشرية التي تبدو مثالية من حيث توافرها ومن حيث تحقيقها على الوجه الأكمل . ولكن يجب ان يلاحظ انه لابد من العناية بنوع التمر من حيث الحجم والنكهة . وتتحقق الناحية الأولى عن طريق اتباع وسائل فنية حديثة من جملتها تقليل عدد العثوك ويؤدي ذلك الى ان حجم الثمار يأخذ في الكبر باعتبار توزيع قوتها الانتاجية على عدد أقل من الثمار فيصيب الثمرة الواحدة منها نصيب اكبر من المواد الغذائية في ابسط تعبير . ونخص بالذكر ـ في هذا الباب ـ الأراضي الواقعة ضمن قضاء ابي الخصيب . أما النكهة فان الحقول التجريبية النموذجية هي التي تتولى مهمتها .

(٢) بساتين الشقة الوسطى، وهى التي يطلق عليها البعض اسم «الحزام الأوسط» . وهذه منطقة متوسطة الجودة في نضارة النخيل وروائها وقابليتها الانتاجية حيث توجد بعض النخيل التي قد لا تثمر ، الى جانب النخيل الأخرى التي

نجد حملها من التمر يكون متوسطاً موسماً بعد موسم وقد يكون ذلك دون المتوسط. ولعل السبب فى ذلك هو ان المياه ليست بالغزارة التي نجدها في بساتين ضفاف الشط لارتفاعها النسبي، ولكن النخلة ذاتها تبدو متعبة والارض مجهدة التربة. ومرجع ضعف النخلة هو فى الغالب قلة العناية التي يوجهها أصحابها اليها من حيث الخدمة المتوالية والعناية الحقيقيه التي ينبغي ان يوجهوها نحوها. ثم هنالك عامل آخر؛ وهو انهاك التربة وضعفها بسبب عدم استعمال الاسمدة. وكل ذلك ناجم عن ضعف الحالة المالية لملاك هذه البساتين. ولكننا نستثني من هذه الوضعية بالطبع الملاك المرفهين مالياً، حيث تؤهلهم ماليتهم لأن يوجهوا الى بساتينهم العناية اللازمة من حيث خدمة النخلة وفلاحة أرضها وتسميد تربتها والعناية بريها وما الى ذلك من الأمور.

ولعل امثل الطرق في سبيل إصلاح بساتين «الشقة الوسطى» هي وضع طريقة عملية مفيدة للتسليف الزراعي بالنسبة للملاك المحتاجين. ولكن يشترط فى ذلك ان يكون التسليف على أساس الافادة المباشرة من المال لتعمير بساتين النخل ليس إلا. وبذلك يضمن أعمار المنطقة سنة بعد أخرى. وخير الوسائل للوصول الى هذه الغاية تشكيل جمعيات تعاونية من بين الملاك، بحيث تستفيد هذه الجمعيات من المصرف الزراعي العراقي فضلا عما يمكن ان ينتج من خطة وزارة الاقتصاد العراقية من مشروع قانون بنك التسليف التعاوني المنوي استحداثه فى المستقبل القريب.

(٣) بساتين «الحزام الخارجي» - التي يطلق عليها البعض اسم «أراضي الذنائب» ويتراوح عرض هذه المنطقة بين الميل وبضعة اميال. وتمتاز نخيلها بأنها قليلة النضارة، وقد تكون هزيلة السعوف. ومرجع ذلك أمران هما قلة المياه باعتبار الارتفاع النسبي لأرضها مما لا يساعد على تسلط مياه المد وعدم وصولها الى الاجزاء البعيدة الداخلية احياناً. ولهذا كان لابد من استعمال آلات رافعة من نوع المضخات بوجه خاص.

يضاف الى ذلك عامل الاهمال الذي نجم عن فقر ملاكي هذه المنطقة حيث ان قابليتهم المالية لاتؤهلهم لأجل خدمة النخلة وارضها وتربتها والفعاليات الكثيرة التي ينبغي القيام بها باستعانة الآخرين مما لايستطيع عليه مـلاك النخيل .

ولعله من المفيد ان اقتبس الفقرة التالية من تقرير خاص في هذا الباب (*) .

«... ونخل هذه المنطقة (نخل الحلاوى) هزيل مصاب بعطش مزمن لا يمكن معالجته إلا بالقص والاستبدلال بفسيل جديد بعد إعادة شق الارض وكرياان (جريان بالجيم الفارسية) انهرها الفرعية ... وقد إتصلت باصحاب بعضها ـ المقتدرين (ماليا) ـ فاعتذروا عن اعمارها بسبب قلة الماء اذ يدعون بأنه اذا طهرو الانهر هذه الأراضي ستصبح أوطأ من منسوب انهرها الرئيسية وحيث أن الانهر الرئيسية مندرسة فى حدود هذه لاراضي ، فلايرون اية فائدة من اعمار اراضيهم وكريان نهيراتها وليس فى الامكان إيصال الماء اليها .

والانهر الرئيسية جميعها قد دخلت فى قائمة الانهر الرئيسية التى وافقت وزارة المالية على دفع نصف كلفتها والنصف الآخر يتحمله الملاك ولا أري إية امكانية من تطبيق هـذه الطريقة على هذه الارض لأنه اذاما تم تكليف هؤلاء الملاك بتحمل نصف تكاليف تطهير الانهر الرئيسية وجب عليهم بيع املاكهم التى لاتكاد تسدأ قيامها كلفة التطهير . ثم لو فرضنا أن اصحابها فى مستطاعهم ان يدفعوا نصيبهم من الكلفة ، فالملاحظ بأن البطء الكلي الذي يلازم الآن تطهير نهرى « الدعيجي » و « الكباسى » يدلنا بأن مشروع تطهير أنهر البصرة قد يستغرق ثلاثين سنة مما يدعو الى الاعتقاد بأنه ربمـا لايبقى أثر للنخيل فى هذه الاراضي عندما يأتيها الدور لتطهير أنهرها ... وعليه يقترح مبدئياً انشاء نواظم عند القسم المندرس من الانهر الرئيسية ونصب

* راجع تقرير البصرة م ـ ٣ ـ ١ ـ ٦ و ١ ـ ٧ ـ ١٩٥٢٧ المصدر السابق .

مضخات كبيرة على النواظم تسحب الماء من القسم العام من الانهر لتضخه الى القسم المندرس - خصوصاً وقت الجزر حيث يتسنى للاراضي المجاورة للري من هذه المياه).

والخلاصة (*) ان الحاجة الأساسية الملحة في هذه الأراضي تتركز الآن حول مسألة تطهير الانهر الرئيسية . واذا ما تم ذلك استطاع الملاك المقتدر على اعمار اراضيه وكذلك سيكتفي الملاك غير المقتدر بنصف النفقات لأعمار أرضه . وإن قضية تطهير الانهر الرئيسية منوطة بالحكومة ولا بد من اعلاء الصوت بتوجيه النداء الى المسؤولين للاسراع بتنفيذ مشروع تطهير الانهر الستة عشر المقرر القيام به (**) .

---

* راجع كذلك كتاب جمعية التمور - المنطقة الجنوبية رقم ١٩٨٠ وتاريخ ٢٢-٦-٥٢

** ان مشاريع مجلس الأعمار قد شملت مسألة تطهير أنهر البصرة . وقد شرع المقاولون بالعمل وتسير الامور سيراً حسناً الآن .

الفصل الخامس
صناعات التمور

فوائد ومشتقات واستعمالات عامة:

تؤلف النخيل ظلا ظليلا لاشجار الموالح سيما البرتقال ، وبدون ذلك لاشك ان اشعة شمس الصيف المحرقة والرياح السموم كفيلة بالقضاء عليهاوقد دلت التجربة على أن اشجار المشمش فانية لامحالة اذا لم يصبها «فيء» كاف من «فيء» النخيل .

وعدا عن استهلاك التمور كطعام وكفاكهة فى العراق فى هيأتها الطبيعية رطباً ، ومكبوساً ، اومطبوخاً (خلال مطبوخ) فان التمور تعصر دبساً اوعرقا او كحولا او خلاأو ...

ويستفاد من نوى التمر (فصم ومفردهافصمة) بعملها فحما نباتياً يستعمله صائغوا الفضة بوجه خاص . كذلك قد تجفف النوى وتطحن لتقديمها طعاما مستساغا للبهائم .

ولجذوع النخل فوائد خاصة حيث تستعمل في بعض جهات العراق فى الانشاءات خصوصاً في تسقيف الدور البسيطة واقامة حيطانها . وتعمل منها جسور بسيطة على الانهر الصغيرة ، واحياناً تجوف الجذوع الكبيرة وتعمل فى هيأة انابيب تتخذ كبرابخ ا لبزل المياه وهذا نادر . وكذلك تتخذ الجذوع ـ فى مناطق النخيل ـ كوقود .

ونظراًلميزة الحلاوة في جمار النخيل (جماراولب أو قلب « كلب ») فانه يؤكل .

ويعمل من ليف النخل (الذي يحيط بالكرب قبل قصه) الجيد نوع بسيط من الحبال . ويستعمل هذا الليف ايضاً في لف قلوب الفسيل المفصوم تواً من النخلة الام ، والمغروس حديثا ، وذلك للمحافظة عليها من عوادى

البيئة الطبيعية والمناخ البارد او الحار كما اسلفنا . وقد يستعمل الليف ايضاً لحرقه كوقود بسيطة .

اما السعوف (ومفردها سعفة) فتستعمل فى اكثر الاحيان كوقود واحياناً في تسقيف بيوت فلاحي المنطقة اوالبيوت البسيطة المماثلة لها .

والجريد (مفردها جريدة بكسر الجيم كما تقدم) ، هى انصال السعوف بعد ازاحة الخوص منها ، مواد اولية لصنع أسرة بسيطة ، وكراسي بسيطة ، ومهاد للأطفال واقفاص للطيور واقفاص (ركوك) لتعبئة التمور والخ ...

أما الكرب ، فاستعماله معروف حيث يعتبر وقوداً في كثير من المدن العراقية . وقد يستعمل بعض صيادي السمك الكرب كطوافات لشبكات صيدهم كما ان ابناء فلاحي النخيل وبعض القرويين الآخرين قد يستعملون الكرب لتعلم السباحة فى الانهار والجداول . (خصوصاً كرب نخيل الحلاوى لكبر حجمها) .

ويستعمل الخوص بالدرجة الاولى في نسج خصاف التمر فضلا عما يسمونه بـ[جلة ـ او جلا ـ اوزبيل ـ او زمبيل) ، والحصران الصغيرة ، وكذلك « البل » الذي يفرش عند قاعدة النخلة لجمع التمور التي تم جذها ، اوجنيها .

وبقايا العثوق (بعد اخذ تمورها) يستفاد منها كوقود . وقد يقص النصل الرئيسي للعذق (العسكة) المذكور آنفاويفشق الى فلقتين الى حد ثلثيه ولايشق الثلث الأسفل ، وبذلك يكون (طقطاقة) هى بمثابة لعبة لأطفال فلاحي المنطقة .

صناعات التمور :

ان الصناعات الأساسية المتعلقة بالتمور هي صناعة الدبس ، وصناعة العرق والكحول وتشمل الصناعات الثانوية صناعة عصير السكر (او السكر

بعد نجاح بلورته) ، وصناعة العلف الحيواني (من حثالات التمور ومن نواها) وصناعة الخل وصناعة الداتامين وذلك عدا عن صناعات الحلويات الكثيرة والفطائر والمعجنات .

صناعة الدبس (*) :

يصنع قسم كبير من الدبس في المسابك (المدابس - المبازر) البدائية على الطريقة الحارة البلدية وذلك بغلي التمر وعصر المغلي من التمر والماء معاً في خصافات (من خوص النخيل) يكدس عدد منها على بعضها بصورة عمودية ثم تضغط بوضع ثقالة (او ثقل) عليها حيث ينساب العصير الخفيف الى حوض تحت الخصافات وتظل البقايا فى الخصافات فيفرغ العصير من الحوض فى اوعية فخارية كبيرة وتعرض على سطح « المدبسة » فى العراء . ثم بعد تكثيف العصير المذكور بالدرجة المطلوبة يخزن الدبس في براني ضخمة تنقصها العناية التي لابد من توجيهها لتنظيفها النظافة المطلوبة .

وتوجد المدابس القديمة فى ألوية الحلة وكربلاء وبغداد والديوانية .

ومن دراسة حالة المسابك القديمة يبدو جليا ان ابنيتها الحالية غير صحية وواقعة وسط محلات مأهولة من المدن . وقد تنبهت متصرفية لواء كربلاء بوجه خاص منذ عهد قريب الى هذه الحالة فقررت نقل المسابك الى خارج المدينة . ولكن لا ندري - ما الذي حصل بعد ذلك . وبمناسبة ذكر مدابس كربلاء

---

* لا زال البحث علمياً والقصد منه دراسة الحقائق كما هي سواء كانت لنا ولصالحنا او انتقاداً لأحوال تمورنا وصناعاتها التي لا تزال على قدمها من حيث الطرق والاساليب واقتراح افضل الطرق لتحسينها ووسمها بطابع الجدة والحداثة جرياً على سياسة النهضة الأقتصادية الشاملة في العالم عموماً وفي العراق بوجه خاص . فلابد ان يطلع الرأي العام على السيئات ، ولابد من تثقيفه بانجع الوسائل وافضل الطرق للقضاء على وجوه السيئات واحلال كل حسن ممكن في محلها .

فالملاحظ بأن كربلاء كانت تضم بين دفتيها ٩٦ مسبكاً في عام ١٩٤٦ ولكن ذلك أخذ يقل حتى اصبح الآن زهاء ثلث هذا العدد .

وكذلك يلاحظ بأن الادوات والأوعية المستعملة فى عصر الدبس لا تتوافر فيها شرائط الصحة المثالية ، ولا تليق البتة بصنع وانتاج مادة غذائية مهمة لها قيمتها مثل الدبس. وليس ذلك حسب بل ان حل مشكلة التمور العراقية، يتوقف جزئيا على الافادة منها فى صنع المنتجات التي يعتبر الدبس على رأس قائمتها . [وسوف يجىء الذكر بان الحل الصحيح لمشكلة المدابس القديمة هو جعلها صناعة حديثة تديرها الآلة الحديثة] .

ثم ان البناء (بالنسبة لكثير من المدابس في كربلاء والحلة) غير صحي والمنافذ مفتوحة والمدبسة عرضة لاقتحام الذباب وتراكم الغبار، وكذلك العمال أنفسهم لا يعنون كثيراً بأبسط قواعد النظافة بالنسبة لعمليات وخطوات صناعة الدبس .

يضاف الى ماتقدم ان صناعة الدبس ذاتها ـ فى المسابك القديمة ـ غير متقنة ، حيث وجد ان قسما كبيرا من دبس « كربلاء والحلة » الوارد الى ميناء البصرة لاجل التصدير ، يأخذ فى التحمض عند حفظه في الفترة التي تسبق تصديره حيث يصادف أن تنفجر صفائحه ـ نتيجة التحمض ـ ويسيل دبسها فى ارض المخزن الامر الذي يدعو الى الكشف عليها فيمنع تصدير المتحمض منها ويشحن الباق . وقد يحدث ذلك اثناء النقل فى الباخرة او حتى فى مخازن الميناء المستورد .

وبمناسبة ذكر الاشارة المتعلقة بتصدير الدبس ، يحسن بنا أن نذكر انه عند حصول طلب خارجي على الدبس (المصنوع فى المدابس القديمة) يفرغ من البراني (البراميل الكبيرة) فى صفائح البنزين اوالنفط ويلحم فمها بالقصدير. وهذه الصفائح ـ كما هو معروف ـ قد صنعت خصيصاً لغرض استيعاب البنزين او النفط ولم تصنع لاجل تعبئة مادة كثيفة فيها كالدبس . وبالنتيجة فانها لا تستطيع ان تقاوم ـ احيانا ـ كثافة الدبس وثقله (باعتبار ٢٠ كيلو للصفيحة)

وهكذا وبنتيجة رفع الصفائح ونقلها وشحنها وتفريغها وتكديسها في عربات القطار وفي الباخرة فانها (تنفعص) وقد تتثقب بحيث تبدو مشوهة الشكل من جهة ويسيل منها الدبس من جهة أخرى . وقد يحدث ذلك عندما تكون (في مخزن الباخرة) فتتكون بركة من الدبس تسبح فيها الطبقة السفلية من الصفائح . وواضح انه عند تفريغ الشحنة من الباخرة والصفائح فى هذه الحالة مكسوة بطبقة من الدبس فان الاقبال على شرائها ـ لأول وهلة ـ قليل او قد لا يقبل على شرائها احد (*)

وبناء على ما تقدم يمكن القول بأن كل شيء في صناعة الدبس القديمة يتطلب تبديلا جوهريا من حيث الأساس . بحيث تستعمل الطرق الحديثة فى العمل بواسطة استعمال أوعية عصريه وأنابيب واحواض معدنية لا تقبل التصدي بحيث يتاح للعصير الخفيف بأن ينساب من المعصرة الى الأحواض المعدة لجمع العصير فى أنابيب وأوعية لا تمسها يد إنسان . وبعد ذلك يفرغ العصير بعد التكثيف في الأحواض من حنفيات الى أوعية التعبئة بشرط ان تكون هذه الأوعية والأنابيب محكمة غير معرضة للتلوث بالمواد الغريبة الموجودة في العراء .. ويكون مثل هذا المصنع ـ بالطبع ـ فى بناء حديث صحي تتوافر فيه جميع شرائط الوقاية الصحية الحديثة .

ومما لا مراء فيه ان اقتراحاً كهذا ـ اقتراح التصنيع الحديث للمدابس القديمة ، يتطلب مجهوداً عظيما ، ومالية كبيرة عدا عن الخبرة الفنية .

وهكذا فان الطريقة المثلى لتحقيق هذه الغاية هي أن يدرك القائمون بأمر الصناعة القديمة للدبس ان لا سبيل لنجاح صناعتهم لا زالت الصناعة الآلية الحديثة قد ادخلت على صناعة الدبس فى العراق وان هنالك ثلاثة معامل

---

* مقتبسة من كتاب معاونية جمعية التمور بالبصرة رقم ٢١٢٩ وبتاريخ ٢٠-٩-١٩٥٠ .

ميكانيكية حديثة في بغداد (بعضها تابعة لشركة صناعات التمور العراقية) وان الأقبال على استهلاك الدبس المصنوع على الطريقة الحديثة أقبال هائل بحيث أنصرف معظم مستهلكي الدبس في الداخل عن دبس المدابس القديمة نحو الدبس المصنوع حسب الطرق الحديثة . هذا شأن المستهلك العراقي ولا شك ان الأسواق الأجنبية تفضل الدبس الحديث بلا جدال .

ولكن أمامنا صعوبات تتعلق بضعف الحالة المالية عند معظم اصحاب المسابك القديمة ان لم يكن كلهم . وبناء على هذه الحقيقة الصعبة فانه يقترح أن تساهم جمعية التمور وشركة صناعات التمور والمصرف الصناعي ومديرية الصناعة العامة والهيئة الفنية الثالثة بمجلس الأعمار لحل هذا الاشكال عن طريق انشاء مدابس عصرية آلية لا يقل عددها عن خمس عشرة مدبسة . منها خمس مدابس فى كربلاء ومثلها في الحلة والخمس الأخرى فى انحاء العراق الأخرى التي توجد فيها مسابك قديمة .

ولكن يشترط أن يساهم في هذا المشروع المؤسسات المذكورة آنفاً ويشارك فيه أصحاب المسابك الحالية كل حسب طاقته وامكانياته .

والخطوة الأولى ـ فى هذا الباب ـ ان تؤلف لجنة من المؤسسات المذكورة او من بعضها لتقوم بالمسح الصناعي لصناعة الدبس ومناطقها وتقدم توصياتها للاخذ بها بشرط ان يكون الرائد الأول ـ في هذا الصدد ـ مبدأ كسب الوقت .

وبصورة مبدئية يمكن القول بأن في العراق زهاء ١٣٠ مدبسة منها ثلاثة فقط آلية والبقية من النوع القديم . والانتاج السنوي يتراوح بين ٦٠٠٠ طن و ١٠٠٠٠ طن (تقدير) .

والاحصائية التالية تبين لنا عدد المدابس ومواقعها :ـ

عدد المعامل احصاء ١٩٥٠	اللواء	القضاء	عدد العمال	اجرة العمال اليومية	التمور المستهلكة كل يوم عمل ـ كيلو	الدبس الناتج كل يوم عمل، كيلو	الملاحظات
٣	بغداد	كاظمية	٢٠	٢٥٠ـ٥٠٠	٥٠٠٠	٤٠٠٠	ميكانيكية
١١	»	»	٢٢	٢٥٠ـ٥٠٠	١٩٧٥	١٥٤٠	الادوات قديمة
٦	»	»	١٢	٣٠٠ـ٤٥٠	١٥٠٠	١١٥٠	» »
٥١	الحلة		١٢٣	٢٥٠ـ٥٠٠	١٥٩٥٠	١٣٧٢٠	» »
٦	»	المسيب	١٣	٢٥٠ـ٣٥٠	٢١٠٠	١٧٠٠	» »
٩	»	الهندية	٢٢	٣٠٠ـ٤٤٠	٣٠٥٠	٢٥٥٠	» »
٣٣	كربلاء		٦٦	٥٠٠ـ٧٠٠	١٢٠٠٠	٩٠٠٠	» »
١	الديوانية		٢	٣٥٠	٨٥٠	٦٧٥	» »
٥	»	ابو صخير	٨	٣٠٠	٨٥٠	٦٥٠	» »
المجموع ١٢٥			٢٧٨		١٤٧٥٢٥	١١٢١٨٥	

ملحوظة : هذا باعتبار يوم العمل والانتاج المتوفر اثناء ذلك . اما مجموع عدد ايام العمل طول العام ومجموع كميات التمور المستهلكة وكميات الدبس المنتجة سنوياً ـ فجميعها حقائق ليست متيسرة مع الاسف الشديد . (*) كتاب جمعية التمور ـ ١٣٠٦ وبتاريخ ٢٨ـ٩ـ١٩٥٠

صناعة الدبس الحديثة :

تتولى شركة صناعات التمور المحدودة اليوم صناعة الدبس . وهي تقوم بصنعه وفق احدث الطرق المستعملة في صناعة الدبس وبالطرق الآلية .

وشركة صناعات التمور هي شركة قد تم تأسيسها منذ بضع سنوات . ورأسمالها ١٠٠٫٠٠٠ دينـــار ، تساهم فيه جمعية التمور العراقية والمصرف الصناعي بنسبة ٢٠٪ من الاسهم وقد شرعت الشركة اول الامر بان اشترت معمل الدبس الميكانيكي العائد لشركه أنماء الصناعات في الكاظمية واخذت تنتج الدبس من هذا المعمل منذ عام ١٩٥٢ حيث بلغت كمية الانتاج اليومي نحو ٤٠٠٠ـ٦٠٠٠ كيلو . وقد وسعت الشركة اعمالها في صناعة الدبس وادخلت التحسينات الكثيرة في مختلف مراحلها وفق أحدث الطرق حيث انهازودت معملها بآلة الـ ([illegible]) وادوات اخرى مماثلة لضبط محتويات عصير الدبس. وان المصنع جميعه تسيره القوة الكهربائية ، والآلات والادوات المستعملة مصنوعة من الالمنيوم والحديد الغير قابل للصدأ حتى المسامير والبراغي المستعمله من هذا القبيل وذلك تجنباً لما يمكن ان يحدث من تسمم ناتج عن صدأ الاوعية والادوات والآلات .

وقد تمكنت الشركه من انتاج اجود الانواع من الدبس العراقي وهو النوع الذي يطلق عليه نماذج (A),(AA).

ان اسعار الدبس العراقي ـ من انتاج شركة صناعات التمور ، تنافس اسعار العسل والعسل الذهبي وعصير قصب السكر (دبس السكر) وتستطيع ان تكتسح اسواقها اذا ما عملت له دعاية واسعة وتم اجراء المفاوضات حوله لجعله من صنف المواد الغذائية .

ويمكن بيان ميزات دبس التمور (AA) ان نسبة محتوياته الجامدة (درجة التكثيف) هي ٦٣٪ ـ ٧٥٪ وان محتويات السكر فيه هي ٦٦٪ ـ ٦٨٪ .

وان الشركة تعبئ الدبس - المصنوع لغرض التصدير بوجه خاص - في براميل فولاذية ممتازة ومؤمنه ضد اضرار ماء البحر ومنظفة من الداخل تنظيفاً جيدا بواسطة البخار والصودا الكاوية قبل التعبة وان فتحاتها مغلقة بسدادات محكمة .

أما بالنسبة للاستهلاك الداخلي فان صفائح البنزين الجديدة الصنع وكذلك قناني سعة نصف كيلو هي ادوات التعبئة . وقد صـدر الدبس المعبأ في هذه القناني الى المانيا الغربية فلقيت رواجاً عظيما .

ومما يميز هذا الدبس ايضا ان كمية السكر فيه كافيه لحفظه من التخمز بدون اية وقاية ، كما ان نسبة اللزوجة (التدبق) واطئة كي يكون العصير سهل التناول .

اما التمور المستهلكة في صناعة الدبس هذه ، فهي تمور الزهدي .

والخلاصة يمتاز دبس التمر عدا عما ذكر بما يأتي :

١] انه يتفق مع نظام تركيب الادوية والمواد الغذائية المعمول به في بريطانيا وغيرها .

٢] ان دبس التمر يمتاز على الدبس المستخرج من حثالات السكر المصنوع من قصب السكر والبنجر ويفوقه كما يمتاز ايضا على العسل بسبب المواد الغذائية الموجودة في التمر والتي تفتقر اليها المواد التي يصنع منها السكر وحتى العسل نفسه .

٣] ان دبس التمر يصلح للاستعمال كمادة غذائية تتناوله شعوب اوربا مع الزبدة والسمن (سمن الالية وسمن الشحم - المارجرين) ويمسح وجه الخبزة بالسمن واضافة الدبس اليه - بمثابة الزبدة والمربي . كما يصلح لاستخدامه في صنع الحلويات

وبناء على الصفات والميزات المذكورة فان لدبسنا مجالا واسعاً في عالم التجارة قد يسمح في المستقبل بصنع وتصدير كمية تتراوح بين ٢٥ الف - ٥٠

الف طن . مع العلم ان الرغبة واقعة فعلا الآن في اسواق بريطانيا واوربا الوسطى وحتى الجنوبية (اخيراً) والولايات المتحدة . كما ان اسواق آسيا فى الاجمال هي الأخرى مضمونة

تصدير الدبس وأسواقه

يمكن القول بأن صناعة الدبس فى العراق (*) تحتل المرتبة الاولى فى استخراج منتوجات ثانوية من التمور وتؤدى الى التخفيف الى حد كبير من مشكلة تصريف التمور الفائضة عن حاجة التصدير الخارجي والاستهلاك الداخلي. غير أن قيام بعض الدول مؤخراً بزيادة الرسوم المفروضة على الدبس وفرض البعض الآخر قيوداً شديدة على استيراده كما هو مبين ادناه أدى الى انخفاض الكميات المصدرة منه الى ادنى حد ممكن :

(١) فرنسا : تمنع فرنسا استيراد الدبس العراقي لأنها تعتبره مادة كمالية وليس مادة اولية تقوم مقام السكر فى كثير من الاغراض الصناعية وتستورد فرنسا كميات كبيرة من هذه المواد كالمولاسز (Molasses) بالعملات النادرة وغيرها فى حين ان العراق يستورد من فرنسا المواد الكمالية بكميات هائلة كالمشروبات الروحية والعطور ومواد الزينة وغيرها.

(٢) ايطاليا : لقد زادت السلطات الايطالية مؤخراً الرسم الكمركي على الدبس من ١٨ بالمائة الى ٩٢ بالمائة اذ صنفته من المواد ذات السكر الطبيعي وليس كعصير الفواكه الذي تستوفي ١٨ بالمائة عليه او السائل السكري المستخرج من قصب السكر والبنجر (مولاسز) والذي يشابه الدبس في محتوياته السكرية ولا يخضع لأي رسم كمركي . في حين أن العراق يستورد البضائع الايطالية بما قيمته اضعاف مضاعفة لما يصدره اليها .

(٣) النرويج :- تستوفى النرويج رسماً كمركياً قدره (٢٠٠ بالمائة) على الدبس المستورد اليها اذ انها تصنفه في باب عصير الفواكه (Fruit Juice) وليس فى باب السوائل السكرية (syrups) التي تشابه الدبس في محتوياتها

---

* وقع خطأ مطبعي ص ١٥٥ ـ السطر الرابع أعتباراً من أسفل الصفحة وهذا هو : الخطأ : البراني (البراميل الكبيرة) والصواب ـ البراني الفخارية (بمثابة البراميل الكبيرة)

السكرية ولا تخضع لأي رسوم كمركية لأنها معفاة من الرسم بموجب التعرفة .

(٤) سوريا : تفرض الحكومة السورية رسما كمركياً قدره (٥٠٪) على الدبس العراقي في الوقت الذي اخذت فيه حكومات الاقطار العربية تلغي الرسوم الكمركية على المنتوجات المتبادلة بينها عملا باتفاقية تسهيل التبادل التجاري وتنظيم تجارة الترانسيت بين دول الجامعة العربية .

(٥) تركيا : ـ تمنع تركيا استيراد الدبس العراقي منعاً باتاً كما سبق لها ومنعت استيراد التمور العراقية وحددتها بعدئذ بـ (٣٠٠) طن سنويا بعد أن فرضت عليها رسما كمركيا باهظا وقيوداً وشروطاً قاسية لا تشجع المصدرين العراقيين على اجراء أية معاملة معها فى حين اننا نستورد منها مختلف منتوجاتها ونمنحها جميع التسهيلات الممكنة .

فبناء على ما تقدم لابد للسلطات العراقية المسؤولة من التوسط لدى الجهات المختصة لمفاتحة حكومات هذه الدول وحملها على تخفيض الرسوم المفروضة على الدبس العراقي وتعديل سياسة البعض الآخر فى رفع القيود المفروضة على استيراده (*).

وبالفعل اجريت المفاوضات مع ايطاليا التى خفضت بعض الشي فى رسومها الكمركية على الدبس بينما نجد ان تركيا لم تفعل شيئا فى هذا الباب بل بالعكس نراها تمنع استيراد التمور والدبس الى بلادها لعوامل اقتصادية تخص منتجاتها من التين والزبيب . اما النرويج فلم تجد المفاوضات معها نفعا وظلت الحالة كما هى ولعلنا لا نفقد الامل في الاستمرار فى المفاوضة حتى نصل الى نتيجة مفيدة .

كما لا تزال المفاوضات جارية مع السلطات البريطانية فى هذا الخصوص .

ويلاحظ ؛ بشأن المملكة المتحدة البريطانية انها تفرض رسماً كمركياً على الدبس العراقي حيث انها صنفته من المواد ذات السكر الطبيعي وليس كعصير الفواكه أو السائل السكرى المستخرج من قصب السكر او البنجر المعروف باسم (مولاسز ـ Molasses ـ) والذى يشابه ـ الى حد ما ـ الدبس فى محتوياته السكرية ولا يخضع لأية رسوم كمركية .

---

* الحقائق المذكورة آنفاً ـ مقتبسة من كتاب جمعية التمور ٥٩٩، ٣١-٩-٥٤

ومما يجدر ذكره في هذا الصدد ان اللجنة التجارية الفرعية المنبثقة من اللجنة الأقتصادية العراقية الانكليزية (*) قدمت توصيات خاصـــة لانعاش تجارة التمور والدبس في اسواق المملكة المتحدة البريطانية (وقد اقترنت هذه التوصيات بموافقة اللجنة المذكورة) .

ولكن فيما يتعلق بمسألة التفريق بين دبس التمور وسائر انواع الدبس وعصير السكر فقد تمت التوصية للاستزادة من دراسة الموضوع حتى يتسنى في النهاية الغاء الرسم البريطاني على دبس التمور .

هذا ولا تزال المخابرات جارية بين السلطات العراقية والبريطانية بخصوص موضوع التفريق بين الدبس والمولاسز والغاء الرسم الكمركي البريطاني على الأول .

صناعة الكحول (بضمنها العرق)

تعتبر صناعة الكحول على قدم المساواة مع صناعة الدبس من حيث الأهمية ومن حيث العراقة فى القدم ومن ناحية استهلاك التمور .

ويلاحظ أنه قبل عام ١٩٢٠ ، كانت هنالك معاصر بسيطة وبدائية لأستخلاص كحول سميت باسم (العرق ـ العرك) . وكان يوجد من هـــذه المعاصر الأولية فى مدن البصرة وبغداد والكوت والناصرية .

وها هو المستر دواسن (**) يصف لنا معصرة من معاصر العرق في البصرة عام ١٩٢٠ : ـ

« كان المعمل القديم بدائياً وكانت مادة المعصرة مصنوعة من الطين ، وكانت الأدوات قديمة بالية والبناية من الطين وسقوفها من الحصران المعمولة من القصب » .

---

* كان اجتماع اللجنة المذكورة بلندن في الفترة بين ٢٨ أيلول ـ ١٤ تشرين الاول سنة ١٩٥٥ . وكان رئيس وفد العراق السيد عبد الاله حافظ المحافظ العام للمصرف الوطني العراقي .

** راجع ـ Dowson , op . cit ., pl p . 56-59 المصدر السابق .

وبعد عام ١٩٢١ ، بذلت الجهود لتحسين هذه الصناعة بارشـــادات مديرية مصادر الثروة المحلية التابعة حينذاك لوزارة الأقتصاد الوطني ، وبعد ذلك دائرة المباحث الصناعية (التى تحولت أخيراً الى مديرية الصناعة العامة بوزارة الأقتصاد) .

وفى ثلاثينات هذا القرن (١٩٣٠ـ١٩٣٩) ، كانت توجد ثلاث معاصر لصنع العرق في العراق أثنتان منها فى بغداد وواحدة في الموصـــل . وكانت تستهلك بالطبع تمور الزهدي فى هذا الغرض . وقد استهلكت هذه المعاصر زهاء ٤٠٠٠ طن من تمور الزهدى سنوياً انتجت في خلالها نحو ٣٣٠٠٠٠ غالون من العرق .

وفي عام ١٩٤٠ ، انتجت معامل تقطير الكحول في العراق حوالي ١١٧٠٠٠٠ لتر من مختلف اصناف الكحول (قطر معظمها عرقاً) واستهلكت لذلك نحو ٥٨٠٠ طن من التمور (معظمها من تمور الزهدي) . وقدرت قيمة الناتج الكلي بـ ٣٦٠ الف دينار .

أما في الوقت الحاضر فيقدر الانتاج الكلى من الكحول بزهاء مليونى لتر باستعمال (١٠) آلاف طن من تمور الزهدي . وتقدر قيمتها بنحو (٦٠٠) الف دينار .

ومما يجدر ذكره ان هنالك في العراق اليوم معملين رئيسيين لصنع الكحول (*) يقومان بانتاج (العرق) وان حجم هذين المعملين لا يسمح لهما للانتاج بكلفة واطئة . وتفكر الجهات المسؤولة فى تاسيس مصنع اكبر حجما لصنع الكحول الصناعى بحيث يؤدي الأمر الى تخفيض ســعر كلفة الانتاج الى مستوى منافسة الكحول المستوردة .

---

* كتاب مجلس الأعمار ووزارة الأعمار رقم ١٣١ـ٧٣٧٤ وتاريخ ٥ـ٤ـ٩٥٥

ولقد قامت جمعية التمور (*) بدراسات شاملة لهذه المسألة واتصلت بالممثليات العراقية فى الخارج للحصول على اسعار وتكاليف الكحول الصناعي .

كما أبدى مجلس الاعمار استعداده (**) ، باشراف الهيئة الفنية الثالثة التابعة له ، للاشتراك مع جمعية التمور بدراسة الناحية الاقتصادية لمثل هذا المصنع ..

وحري بنا ان نذكر أن هنالك مزاحمة غير عادلة « فرضتها الدوائر المعنية » بين الكحول المعدومة الأجنبية والكحول المعدومة الوطنية فى الوقت الحاضر حيث ان الاجنبية منها ذات لون فاتح جداً وبدون رائحة فى حين ان الوطنية منها ذات لون بنفسجي غامق ورائحة كريهة ، مما يضمن للاجنبية التفوق فى أسواقنا ويؤدى الأمر الى تهديد معامل التقطير الوطنية بالكساد المحقق . وقد تم تقديم اقتراحات الى مديرية الكمارك والمكوس العامة منذ عهد قريب جداً ، وقد نصت هذه الأقتراحات طلب تحقيق أحد الأمرين التاليين :

إما ان تطبق قاعدة المزج الرسمية المتبعة في العراق بشأن الكحول المعدومة المستوردة كي تصبح على قدم المساواة مع الكحول المحلية ، أو ان تفرض رسوم عالية على الكحول المستوردة بحيث يكون الرسم العالي حامياً للمنتج المحلي من هذه المادة . ولكن مما يؤسف له ان مديرية الكمارك العامة اعتذرت عن الأخذ بأي واحد من الاقتراحين مبدية أسفها !!!

عمل الخل :

يعمل الخل بالطرق الاولية فى كثير من البيوت في جميع المدن العراقية

---

* كتاب جمعية التمور المرقم ١٣٧٦ والمؤرخ ٥-٦-١٩٥٦

** راجع كتاب الاعمار السابق ذكره .

تقريبا. وبالطبع تكون المادة الاولية المستعملة لاستخراج الخل هي التمور وقد تتخذ بعض البيوت عمل استخراج الخل مهنة لها حيث يؤلف ذلك تجارة محلية رابحة لها . ولا شك ان الطرق البدائية لاتتوفر فيها قواعد الوقاية الصحية ولاسيما اذا علمنا أنه ليس هنالك وسائل لتعقيم الانتاج مما لا يشجع على الاعتماد على الطرق البدائية فى انتاج الخل .

إن استهلاك الخل والمخللات اصبح امرا واضحا في جميع المدن العراقية وليس من فرد من سكان المدن تخلو احدى وجبات طعامه من ذلك .

وهكذا يمكننا ان نتوقع مدى اهمية موضوع العناية بعمل الخل والمخللات وفق الطرق الآلية الحديثة .

وقد انتبه البعض الى اهمية مثل هذا الامر ، فاصبحنا نجد اليوم في في الاسواق قناني للخل مكتوبا عليها انها مصنوعة وفق احدث الطرق الصحية ومعقمه على طريقة باستور .

فيا حبذا لو تنبهت الشركات الصناعية الى هذا الموضوع ونخص بالذكر منها شركة صناعات التمور لان عمل الخل سوف لا يؤدي خدمة جليلة للمستهلك العراقي حسب ، بل سيدر ارباحاً طائلة على الشركة والمؤسسة القائمة بذلك . ولا شك أن النجاح المحلي سيؤدي حتما الى نجاح مشروع الشركة بالنسبة للتجارة الخارجية ومن ثم التنفيس عن التمور .

الصناعات المقترحة

(١) مسحوق الداتامين :

الداتامين « Dattamine » هو مسحوق أشبه مايكون بمسحوق « الكاكاو » ، ولكن لونه ضارب الى البياض بحيث يبدو الى الناظرين وكانه مسحوق الكاكاو مخلوط بمسحوق ابيض كالنشا .

وقد حاولت لجنة التمور التي تأسست سنة ١٩٣٥ أن تستفيد من

تجارب السلطات الفرنسيه فى غربي افريقيا عندما زاد محصول الموز الناتج في هذه الجهات زيادة هائلة فائضة على استهلاك اسواق العام ، باللجوء الى تجفيف الموز وتحويله الى مسحوق لاقى رواجا ملحوظاً فى الاسواق العالمية حينذاك والى الان. فاتصلت اللجنة المذكورة بشركة (داتين) الفرنسية لاجراء التجارب بشأن ايجاد طريقة لعمل مسحوق من التمر . وقد ظلت تلك الفكرة تخامر الرؤوس حتى سنوات قريبة حيث تم الاتصال بالكيمياوي الفرنسي مسيو شوزي (M . Chauzeix) لاجراء تجارب لتحقيق الغاية المذكورة . وقد انتهى هذا الكيماوي من تجاربه باستحداث مسحوق الداتامين هذا .

ويتألف الداتامين من نحو ٧٠ ٪ من مسحوق التمر المجفف والنسبة الباقية تتألف من الكاكاو والسكر وبعض العطور ذات النكهة المستطابة .

ويعتبر الداتامين ـ اذا ما انتج بنطاق واسع ـ غذاء مستساغاً ومغذياً جداً للاطفال ، وكذلك يمكن عمل مشروب ساخن منه للراشدين في وجبة الفطور بوجه خاص وبدلا من المشروبات المنبهة الممثلة بالكاكاو والشاي والقهوة .

دواء مهم من التمور :

نشرت جريدة « أفريقيا الغربية » الصادرة فى لندن بتاريخ ١٢ـ٨ـ٩٥٣ خبراً هذا مفاده :

[إن ثمرة تمر الصحراء المعروفــة بالعدوة « ربما كانت العجوة وهى الـكلمة التي يطلقها المصريون على التمر المكبوس » فى هوسا قد أجريت عليها الأبحاث العلمية بكونها مصدراً لدواء جديد يدعي « ديوســتولنس » -Diostu lence- وهو يماثل دواء « كورتيزون » - Cortisonne - وقد ابتيع من الثمرة في ميدوكورى ١٥٠ طناً ومن غورو ٣٠ طناً ـ من أعمال نيجريا بافريقيا الغربية ـ ، وشحنت الى المملكة المتحدة .]

وقد تم السؤال عن مثل هذا الدواء من الجهات الفنية والعلمية فكان تصديق الخبر المذكور ؛ وأضيف الى ذلك ان الدواء المشار اليه مهم جداً في الطب الحديث حيث يصفه الأطباء لمعالجة الروماتيزم وأمراض العيون وغيرها كثير .

سياسة تصنيع التمور

كلنا يعلم أن مشكلة التمور حقيقة واقعة . والمقصود بمشكلة التمور بالطبع - مشكلة زيادة الأنتاج وعدم وجود وسائل كافية لتصريف هذه الزيادة أو استهلاكها . وقد ترتبط هذه المشكلة أحياناً بزيادة شاذة في الانتاج، او يكون منشؤها عدول بعض الأقطار والممالك من استيراد التمور في بعض السنوات كما كان الحال في موسم ١٩٥٥ - ٥٦ كما سنرى في فصلي التجارة القادمين .

والمعروف بنفس الوقت أن التمور العراقية لابد وان يكون استهلاكها في الوجوه الثلاثة التالية :

(١) الأستهلاك البشري الداخلي .
(٢) الأغراض الصناعية .
(٣) التجارة الخارجية .

وفيما يتعلق بالغرض الأول فانه محدود نسبياً من ناحية كميات التمور التي يتطلبها كل عام ، باعتبار عدد سكان البلاد وقابليتهم الاستهلاكية للتمور .

وفيما يخص الوجه الثاني حيث تستهلك بعض التمور في الأغراض الصناعية في داخل البلاد ، فقد سبقت الأشارة الى أن أقصى ما تستهلكه صناعتا الدبس والكحول يتراوح حول ٢٥ الف طن من التمور كل عام . وهذا الوجه - هو الآخر - محدود في الوقت الحاضر بأعتبار الأمكانيات المحدودة من حيث استيعاب الصناعتين المذكورتين لكميات التمور كل عام .

أما الوجه الثالث - أي التجارة الخارجية - فالملاحظ بأن ليس في مستطاع العراق أن يتحكم باسواق تموره لأسباب كثيرة ، سيجيء تفصيل أهمها في فصلي التجارة ، ويتعلق معظمها بسياسة الدول التجارية والأقتصادية وبوضع التمور الدولي وجهود البلاد المنتجة في ترويج انتاجها عن طريق الدعاية والمفاوضات الدبلوماسية وما الى ذلك .

ويبدو ان الوجه الثاني هو « المنفرج » المضمون الاكيد بالنسبة لتمورنا وزمامه بأيدينا . والمقصود بذلك تصنيع التمور ، أي ايجاد صناعات تكون مادتها الأولية التمور .

وقد دعت هذه الضرورة الى توجيه العناية نحو هذا الموضوع من قبل بعض المؤسسات الحكومية وشبهها كمديرية الصناعة العامة وجمعية التمور العراقية والمصرف الصناعي واخيراً مجلس الأعمار (الهيئة الفنية الثالثة المختصة بشؤون الصناعة في العراق) وقد أجريت الدراسات والتحريات والبحوث المختبرية داخل العراق وخارجه وارسلت الوفود الى الخارج واستقدم الخبراء من الشركات ذوات الأختصاص أو من الهيئات والمؤسسات الدولية . وقد اختصت كل هذه بصناعات الدبس ، والكحول ، والسكر ، والعلف الحيواني ، والمواد الكيماوية ، وزيت النوى ، والمواد الغذائية .

١ - توسيع صناعة الدبس (*) :

تتلخص المرحلة الأولى في توسيع صناعة الدبس ، أن ينشأ مصنع حديث تكون سعته الأنتاجية ٣٠-٥٠ طناً في اليوم الواحد (مصنع الدبس لشركة صناعات التمور المحدودة ينتج ٥-٦ اطنان يومياً) وبناء على الدراسات الحديثة التي هيأتها جمعية التمور في مختبرات اوربا (المانيا بوجه خاص) أصبح

---

* «١» كتاب شركة صناعات التمور المحدودة رقم ٢٥ تاريخ ١٢-١-٩٥٣

«٢» كتاب وزارة الأقتصاد المرقم ٢٠٠٣ والمؤرخ ٧-٣-١٩٥٥

الأتجاه الحديث فى صناعة الدبس اقتراح أنشاء معمل سيكون في وسعه ـ بناء على الدراسات المختبرية المذكورة ـ انتاج ثلاثة أنواع من الدبس (*) بأحدث ما توصلت اليه الصـــناعة العصرية من المعدات والمكائن : « ١ » دبس طبيعي و « ٢ » دبس مصفى (Clarified) و « ٣ » دبس مقصور فاتح اللون . ويمكن الاستمرار فى معالجة النوع الأخير للحصول على السكر السائل كما سيجيء الذكر .

ومما يجدر ذكره أن مشاريع صناعة الدبس والمنتجات الأخرى ، قد أحيلت الى مجلس الأعمار كما سنشير الى هذا بعد قليل .

« ٢ » السكر السائل :

يمكن انتاج السكر السائل من نوع الدبس المقصور المذكور آنفاً حيث أن تصفية هذا النوع من الدبس تستمر حيث يمرر العصير قبل تكثيفه النهائي الى أدوات التصفية بالطريقة الحديثة المسماة التحول الأيوني (Ion Exchange) حيث يتحول العصير الى سكر سائل عديم اللون والرائحة والطعم .

وبناء على ما تقدم ، يمكن توحيد مشروعي « الدبس والسكر السائل » وجعلهما مشروعاً واحداً لأستخراج الدبس والسكر من التمر حيث سينتج المعمل حسب الرغبة الكميات المطلوبة من الدبس والسكر .

ويلاحظ ان تجارب استخراج السكر السائل من التمر قد قامت فيها شركة (برادنشفايكشة ماشيتن باو نشتتالت) (*) وكانت ناجحة جداً من حيث الحصول على منتوج نقى من سكر التمر خال من كل رائحة او نكهة او طعم او لون بتأييد مدراء معاهد السكر في المانيا .

وكذلك قامت بنفس هذه التجارب الناجحة لأنتاج السكر السائل الشركة السويسرية (يونيبكتين) .

(٣) العلف من التمور :

---

* كتاب جمعية التمور العراقية المرقم ١٣٧٦ والمؤرخ ٥-٦-١٩٥٥

قامت الدوائر المختصة بوزارة الزراعة العراقية بالتعاون مع جمعية التمور باجراء تجارب على استخلاص علف الحيوانات من التمور غير الصالحة للاستهلاك البشري . وقد انتهى المركز التجريبي في أبي غريب (*) من مجموعة من التجارب بنجاح كبير . وكذلك [قطعت التجارب التي تقوم بها بعض المؤسسات والمعاهد الألمانية (**) في تقديم التمور مع بعض المواد الأولية الأخرى كغذاء للمواشي والخنازير ، مراحل طيبة ونجاحاً كبيراً .. وكذلك ظهر من هذه التجارب بأن من الممكن تغذية الخنازير والحيوانات المجترة بالتمر مع نواه دون وجود ضرورة لطحن النوى اذ دلت على ان الحيوان يقبل على اكل النواة بكاملها وبدون طحن ويهضمها هضماً تاماً وان إحدى الشركات الألمانية (***) مستمرة على إجراء التجارب للتوصل الى صناعة خليط ـ من العلف تكون كلفة انتاجه بسيطة وذلك بالأكتفاء بسحقه سحقاً خشناً وخلطه بنسب معينة من طحين الشعير الخشن . وقد وعد معهد تغذية الحيوان فى المانيا التابع لمؤسسة الابحاث الزراعية فى (فولكنسرود ـ براونشفايك) بنشر التقارير الخاصة بنتائج هذه التجارب وتعميمها على ذوى العلاقة.

ان نتيجة هذه التجارب بالأضافة الى التجارب الاخرى التي يقوم بها قسم تربية وتحسين الحيوانات فى ابى غريب ـ التابع لوزارة الزراعة والتجارب التي تقوم بهـــا شركة « يونيلفر فى بريطانيا » والتي ارسلت خبيرها المستر « ثومبسون » لاستكمال هذه التجارب والاطلاع على نوعية التمور وحالتها في

---

* راجع ـ تقرير مزرعة ابو غريب النموذجيه بقلم الدكتور خالد تحسين علي ورفاقه .

(The Use of Dates and Date Pits for Livestock Feeding) by Khalid T. Ali , C . N . Fine N . H . Sarsam and C . B . Mcleory .

** تقرير جمعية التمور رقم ٣٩٤ تاريخ ٥ـ٢ـ١٩٥٦

*** شركة بويهاما ـ حسب تقرير مدير الشؤون الفنية بجمعية التمور « ١٥ـ٢ـ١٩٥٦ » .

العراق والذي وصل العراق قبل مدةوهومستمر بالقيام بهذه التجارب بمساعدة جمعية التمور وقسم تربية وتحسين الحيوانات فى ابي غريب ؛ ستهيء دراسات كاملة يتسنى بواسطتها التوصل الى طريقة اقتصادية لتحضير مخاليط العلف من التمور غيرالصالحة للاستهلاك البشري، وتكون كلفة انتاجها قليلة بحيث تساعد على تأسيس معامل فى العراق لصناعتها لغرض الاستهلاك المحلي والتصدير الخارجي .]

ولا شك ان نجاح مثل تلك التجارب وبناء مثل تلك المعامل سيؤدي حتما الى استهلاك كميات هائلة من التمور وخاصة الانواع الرديئة منها .وعندئذ يمكن التغلب على ناحية كبيرة من مشاكل التمور ، ومشاكل تصريف الكميات الفائضة منها .

وقد شرعت السلطات العراقية ذات الأختصاص (*) بمفاتحة الممثليات الاوربية في العراق بخصوص امكان استفادة بلادها من العلف الناتج من تمور العراق وقد اجابت بعضها مبدية استعدادها للتعاون مع العراق .(**)

الكحول المعدومة

وبينا شيئاً عن « العرق » وعن « الكحول المعدومة » وعلاقة الاخيرة بالكحول الاجنبية المستوردة .

ذكرنا سابقاً كلمة قصيرة عن كحول التمور وبالقدر الذي يهم مستقبل صناعة الكحول قامت الدائرة الفنية بجمعية التمور بتحريات تمهيدية لهذه الصناعة وتم إتصالها بشركات المانية ذات اختصاص وحصلت على دراسات شاملة فى هذا الباب .

وبالنظر لأهمية الموضوع فقد تم الاتفاق بين مجلس الاعمار ممثلا بهيأته

(*) وزارة الخارجية العراقية.

(**) مذكرة المفوضية البلجيكية الى الخارجية العراقية : ٩-٢-٥٦

ومذكرة المفوضية الايطالية الى الخارجية للعراقية ١٥-٣-٥٦

الفنية الثالثة وبين وزارة الاقتصاد ممثلة بجمعية التمور للاستمرار في دراسة المشروع . وبناء على ذلك فقد استفسرت الجمعية اموراً كثيرة من الشركة الألمانية في بريمن (المانيا الغربية) . وهذه اهمها :

(١) هل صحيح بأن الكحول المنتج من التمور العراقية يفضل على غيره من الكحول المصنوع تركيبياً او من المواد النباتية الأخرى للاستعمال كوقود للطائرات النفاثة وما هي الخاصة التي تجعله يفضل على غيره للاستعمال لهذا الغرض ؟ .

(٢) هل يسمح سعر الكحول المنتج من التمور العراقية لاستعماله وقوداً للطائرات النفاثة ؟

(٣) هل تستطيعون أن تقدموا لنا حسابا مضبوطاً او تقريبياً عن كلفة اللتر الواحد للكحول المصنوع من التمر العراقي عند صناعته مع العلم أن نسبة السكر فيه تتراوح بين الـ ٤٠ بالمائة ـ ٦٠ بالمائة من نوع Invert Sugar وسعر السوق لنوى التمر في العراق يتراوح بين ٤ـ٦ دنانير للطن الواحد وتباع النفاية بحوالي ٥ دنانير للطن وسعر الكهرباء ٦ فلوس للوحدة الواحدة وسعر المتر المكعب من الماء ١٠ فلوس ، وسعر النفط الاسود ٣ دنانير للطن الواحد واجرة العامل غير المدرب بـ ٢٥٠ـ٣٥٠ فلسا للوجبة الواحدة (٨ ساعات) وللعامل المدرب حوالي ٥٠٠ فلس ولرئيس العمال ٧٥٠ فلسا الى دينار واحد. هذا مع العلم بأن الدينار العراقي يساوي ١٠٠٠ فلس ويساوي مايقارب ـ/١٢ مارك بالعملة الألمانية .

الحرير الصناعي والتمور :

قدم المسيو « البرت كوت » في ١٩٥٤/٩/٢ (باعتباره مندوب اتحاد الصناعات البلجيكية) عرضاً الى جمعية التمور بشأن انتاج الحرير الصناعي واتخاذ التمر العراقي أفضل مادة اولية في هذه الصناعة (بناء على الاكتشاف الاخير من قبل احدى المؤسسات الصناعية البلجيكية) .

وبعدمقدمة يمضي المسيو كوت في القول ان الحرير الصناعي (Rayon Acetat)
المستخرج بهذه الطريقة (استعمال الكحول الاثيلي المستحصل من التمور مع نفايات القطن) يعتبر في الاسواق الأوربية والامريكية افضل الياف للنسيج كما انه معروف في السوق العراق. وان هذه الالياف هي احدث الياف للنسيج وهي تكاد تتصدر المكان الاول في اسواق الاقمشة الاصطناعية في العالم.

ان طريقة انتاج الحرير الصناعي باستعمال التمور كمادة اولية تسمح لانتاج هذا النوع من الألياف في العراق بسعر موافق لغاية الاستهلاك المحلي وللتصدير. كذلك فانها توجد حلا مناسبا ومربحاً لمشكلة تكديس التمور في العراق.

ولكن مما يؤسف له أن هذا العرض قد أحيل الى الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار، حيث رفض من قبل رئيسها الفني لأسباب تتعلق بالكلفة العالية له عند صنعه من جهة، والحاجة الى معامل نسيج كبيرة مما لا يرتأيه وضع العراق الحالي بأمكانياته الحاضرة!!

مشروب «الكولا» من الدبس:

هنالك شركة المانية تقوم بتجارب صنع مشروبات (*) من الدبس كمشروب الكولا وغيره وقد توصلت الشركة الى بعض النتائج المشجعة وهي لأزالت مستمرة في تجاربها للحصول على شراب يضاهي المشروبات المماثلة الاخرى (غير الكحولية) من حيث الجودة ورخص السعر. وقد وعدت

---

* مما يجدر التنويه به ان المؤسسات الصناعية والاقتصادية الالمانية مهتمة جدا بتمور العراق كما رأينا.

وكذلك المؤسسات اليابانية التي توصلت الى نتائج نهائية لانتاج السكر من التمر حسب كتاب المستر واتانابة ـ المستشار الصناعي في قسم الصناعات الخفيفة اليابانية ـ والمؤرخ ١٤-٢-١٩٥٦ المعنون الى جمعية التمور ونسخ منه الى مجلس الاعمار ووزارة الاقتصاد والمصرف الصناعي وغرفة تجارة بغداد.

الشركة جمعية التمور لارسال نتائج تجاربها مع نماذج من المشروبات المستخلصة عما قريب (*) .

زيت النوى (**)

لقد قامت شركة استخراج الزيوت النباتية بتجارب لاستخراج الزيت من النوى وقد نجحت في الحصول على زيت صالح لصناعة الصابون .

كما ان جمعية التمور قد ارسلت نماذج من الزيت الى مختبرات اجنبية للتحليل والى المختبر الكيماوي - العراقي - وقد وردت نتيجة تحليل المختبر الكيماوي ببغداد بأن الزيت المستخرج من النوي صالح للاستهلاك البشري .

ولكن بقي على المعنيين بالامر أن يتأكدوا من الناحية الاقتصادية والتجارية في انتاج الزيت من النوى . ولعله من المفيد ان نذكر هنا تفاصيل تحليل نوى التمر . وهذه هي :

المادة	النسبة المئوية
ماء	٦و٤٦ بالمائة
زيت	٨و٤٩ »
بروتين	٥و٢٢ »
كاربوهيدرات	٦٢و٥١ »
الياف	١٦و٢٠ »
فضلات	١و١٢ »
المجموع	١٠٠ »

* كتاب جمعية التمور ٣٥٤ - و ٥ - ٢ - ١٩٥٦

** Tamieson , G . S . Veget., Fats and Oils , 1943

الفطائر والمعجنات والحلويات :

هنالك نشرة خاصة لجمعية التمور العراقية (*) مؤلفة من (١٤ صفحة تصف اهم الفطائر والمعجنات والحلويات التي يمكن عملها من التمر وعددها (٣١ نوعا ومن جملتها « فطيرة التمر » و « حلاوة التمر » و« المدقوقة » (المدكوكة) و « خبز التمر » و « رغيف التمر » و« تمر السكاراميل »و« تمر جوزالهند»و « تمرالكاتو »و فطيرةعراقية » و« اصابع التمر »و« شوكولاتة التمر » و ... الخ .

ومما يجدر ذكره انه قد تألفت أخيراً لجنة خاصة لدراسة الامكانيات الخاصة للاستفادة من منتجات التمور الغذائية وصناعتها . وتتألف هذه اللجنة من عضو يمثل الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار ومن خبير مؤسسة التغذية والزراعة الدولية بجمعية التمور ومدير الشؤون الفنية فى الجمعية ذاتها واحد اصحاب معامل الحلويات في بغداد وممثل عن معهد التغذية الوطنية بوزارة الصحة). ونحن بانتظار نتائج تحريات هذه اللجنة ودراستها وتوصياتها في هذا الصدد .

مختبر مباحث التمور :

لقد مرت فكرة انشاء مختبر مركزي للتمور بمراحل كثيرة منذ نحو عشرين عاما الى ان اصبحت قبل خمس سنوات مشروعا ثم حقيقه واقعة عام ١٩٥٥ . وها انى اقتبس تقرير جمعية التمور عن التطور التاريخي لهذا المختبر . لقد كان الخبير الكيماوي البريطاني «ويليمس » قد وضع فى سنة ١٩٣٥ تقريرا مفصلا عن صناعات لمنتوجات التمور من التمور غير الصالحة للتصدير واكد فى تقريره هذا بوجوب انشاء مختبرات مركزية للتحريات الفنية التي لها علاقة

---

* طبعت هذه النشرة ووزعت فى معرض الصناعات الدولى المقام في كانون الثانى ١٩٥٢ في بومباي

بهذه الصناعة وقد ختم تقريره بالعبارة التالية :

(ان البحث والتنقيب في هذ العصر ضروريان للبلد الذي يروم بقاء صناعاته ونجاحها ازاء مزاحمة البلدان النشيطة الراقية فى اسواق العالم) .

وعلى أثر التقرير الذي قدمه وفد جمعية التمور الى مؤتمر التمور الدولي في تونس قدم معاون جمعية التمور العام أول تصميم لمكبسين نموذجيين يشيد احدهما في البصرة والاخر فى بغداد ولقد اعتمد في تصاميمه بوجود مختبر ملحق بكل منهما على غرار المكابس العصرية التى شاهدها فى شمالي افريقيا ومارسيليا . ووافقت الجمعية على هذا الاقتراح وفوضت المدير العام ان يتصل بالمانيا ويتحرى عن خبير يقوم بانشاء مختبرين في البصرة وبغداد كما جاء فى الفقرة (٧) من محضر جلسة جمعية التمور الثالثة المنعقدة بتاريخ ٢٢-٥-١٩٥١ ولقد جاء في الاسباب الموجبة لهذا القرار بان حاجة صناعة التمور ماسة الى وجود مختبر للقيام بالابحاث والتجارب العلمية والصناعية على التمور ومنتجاتها وتاسيس الصناعات المشابهة بنتيجة تلك الابحاث

ولقد اقترح الخبير البريطاني «وليامز» في تقريره الذي وضعه فى سنة ١٩٣٥ ما يلي

(١) تشيد مختبرات مركزية لتحري جميع الصعوبات الفنية والزراعية والكيماوية وتلك المختصة بالحشرات مما له علاقة بالتمور .

(٢) نصب معمل صغير للمنتوجات المبحوث عنها في هذا التقرير على مقياس شبه تجاري . وليس من المستبعد مطلقاً بانه سيكون فى الاستطاعة انتاجها بكلفة زهيدة بحيث تحقق رواجاً جيدا . وبمناسبة وجود البروفيسور مهلر (مدير المختبر الكيماوى لمدينة زوريخ فى سويسرة) فى العراق استعانت الجمعية به لوضع الاسس لانشاء المختبر . وبعد قيامه بدراسة التمور وتركيبها وزيارة مناطق التمور ايد البروفيسور فكرة انشاء المختبرين واستحسنها بكونها انجع طريقة لمعالجة صناعة التمور واجراء الابحاث الفنية الواسعة على مايمكن انتاجه اولا مختبرياً و ثم تجاريا بواسطة المؤسسات الوطنية في المستقبل لتلك الاغراض. وفيما يلي

فقرة من تقرير البروفيسور موهلر المؤرخ فى ٨ ـ١٢ـ١٩٥١ الذي يؤيد فيه ضرورة انشاء المختبر :

[سبق لجمعيتكم ان اخذت مشروع تأسيس مختبر للابحاث العلمية لصناعة التمور بنظر الاعتبار . اما كون وجود معهد كذا ضرورة لابدمنها فقد برهنت عليها الايضاحات الانفة الذكر . وعندما نرجع الى التجارب فى ممالك الغرب نجدانه من الضروري ان تعقد النية على انشاء بناية كبيرة ملائمة تتوسع بمرور الزمن فتحتوي على شعب مختلفة فلا تكون مقتصرة على صناعة التمور فقط وانما تكون عامة على قدر المستطاع بحيث يستفاد منها للصناعات الاخرى التى ترتكز على المنتوجات الزراعية العراقية . وان معاهد كهذه تشتمل علاوة على الشعب الكيماوية والبايولوجية والنباتية والابحاث الفطرية تشتمل ايضاً على شعب صناعية . ونذكر على سبيل المثال احدى مؤسسات الابحاث العلمية في سويسره التي تضم (٨٠) موظفاً مع العلم ان عدد اشجار الفواكه في سويسرة يبلغ حوالي ١٢ مليون شجرة حسب احصاء سنة ١٩٢٩ بينما يبلغ عدد النخيل فى العراق اكثر من ٣٠ مليون نخلة وفي الحقيقة تعمل هذه المؤسسة السويسرية لصالح زراعة العنب ايضا ومع ذلك فان المقارنة بالمعهد السويسري المذكور تعطينا فكرة تنطوى على بعد النظر لوضع خطة المعهد العراقي .]

وقد تضمن مرسوم جمعية التمور رقم (٣٢) لسنة ١٩٣٩ الفقرة (٨) من المادة الرابعة عشرة ما يلي : [تأسيس معامل تجريبية لأستخراج منتوجات من التمور .]

وكذلك قانون جمعية التمور رقم (٣٧) سنة ١٩٥٢ المادة الرابعة ـ أ ـ يقوم المجلس بالاعمال التالية ـ فقرة (٣) ـ تأسيس معامل تجريبية لأستخراج منتوجات التمور والنخيل . وقد كتبت الجمعية بكتابها المرقم ١٠٠١ والمؤرخ

في ٨ أيار سنة ١٩٥١ الى السفارة العراقية في لندن تشير الى عزم الجمعية على انشاء مختبر لعمل التجارب على التمور واستخراج منتوجات ثانوية منه للاغراض الصناعية واحتياجها الى خبير كيمياوي .

وقد ذكر المستر « فرانك ونتر » الموفد الى الجمعية من قبل مؤسسة الغذاء والزراعة التابعة للامم المتحدة ، في تقريره الذي رفعه الى الحكومة العراقية بتاريخ أيلول ١٩٥٤ ما يلي [لقد كان قرار جمعية التمور بانشاء مختبر ابحاث كاملة الى جانب المكبس حكيما وذلك للقيام بدراسة كاملة لجميع المسائل المتعلقة بالتمر . ولقد ساهمت مؤسسة اليونسكو التابعة للامم المتحدة بالتأسيس بأن زودت الجمعية بخبير لتقديم المشورة ، وبفضل مساعدته وكفاءات الموظف الفني لدى الجمعية فان تأسيسه يوشك ان ينتهي (وقد انتهى فعلا منذ عهد قريب) وسيعمل في هذا المختبر خبراء اكفاء عراقيون واجانب وسيكون المختبر ذا فائدة على الاخص لتصنيع التمور وكبسها وهو ضروري لتقدم صناعات التمور . ان البحث العلمي وصناعة الكبس حليفان ومن الضروري ان يكون التعاون بينهما وثيقاً .]

وقد خصصت الجمعية فى ميزانيتها ضمن مشروع الخمس سنوات لسنة ١٩٥٢ وما يليها ٨٠ الف ديناراً لأنشاء المختبر وقـــد بوشر ببناء المختبر في ٢٤-٥-١٩٥٣ ويوشك تأسيسه الآن على الانتهاء « وقد انتهى فعلا منذ سنة ١٩٥٥ »].

ومما يجدر ذكره ان تكاليف انشاء هذا المختبر قد بلغت (حتى ٤-٣-٩٥٦) زهاء ٦٠ الف دينار (*) . وذلك حسب التفاصيل المذكورة فى الصفحة التالية:

---

* كتاب الجمعية المرقم ١٥٤٩ والمؤرخ ١٠-٦-١٩٥٦ الموجه الى وزارة الأقتصاد .

فلس	دينار	
٨٧٨	٣٠٨٩٠	كلفة بناية المختبر (*)
٠٠٠	١٨٠٠	« السياج
٠٠٠	٦٠٠	أعمال أضافية
٠٠٠	٦٨٠	كلفة دفن الأرض
٠٠٠	٧١٠	إنشاء غرفتين للغاز والبويلر
٣٨٣	١٦٣٣٣	أجهزة المختبر
٠٠٠	٢٣٠	كلفة نصب البويلر مع التأسيسات
٨٥٦	١٩٠٠	كلفة مولدة الغاز
١١٧	٥٣١٤٥	

ويضاف الى ذلك زهاء ١٠٪ نفقات ادارية ؛ بحيث يصبح مجموع الكلفة ما يقرب من ٦٠ الف ديناراً .

والملحوظ أن المختبر منذ اكماله لم يقم فيه أحد بأي تجارب مختبرية لاسباب قد تكون فنية او ادارية اولعل هنالك اشياء تنقص المختبر . من يدري؟ وقد فوجئنا في آذار عام ١٩٥٦ ، بعد مخابرة تلفونية بين مديري الجمعية والزراعة العامين ، وحصول اتفاق مبدئي بينهما بشأن إمكان استغناء الجمعية من (مختبر مباحث التمور) . وبالفعل كتبت مديرية الزراعة (**) لتثبيت المحادثة الشفوية و الطلب تحريرياً بشأن رغبتها في نقل ملكية المختبر المذكور اليها بصورة رسمية .

وقد تأكد لدينا ان جمعية التمور العراقية قد قررت نهائياً التخلي عن المختبر الذي انشغلت به وفي دراسته كفكرة وكشروع ثم كمختبر هو الان في

* السادة شركة الربيعي ويحيى الانشائية هي التي قامت بأعمال الانشاء وباستشارة المهندسين السادة مدحت علي مظلوم ونيازي فتو .

** كتاب مديرية الزراعة العامة رقم ٥٨٨١ - تاريخ ١٧-٣-٥٦

حيز التنفيذ، نيفا وعشرين ماما كما هو ظاهر من التطور التاريخي الآنف الذكر . ولا شك في ان هذا الاجراء الغريب يبعث على الحيرة والتساؤل.ومما يزيد استغرابنا وحيرتنا وتساؤلنا ان يكون المصير النهائي للمختبر المذكور الى روتينيات مباحث مديرية الصناعة العامة . وكلنا يعرف أن المديرية المذكورة قد أعتادت أن تقدم التقارير تلو التقارير ولكن ليت شعري كم بلغ مدى تقدم العراق في الحقل الصناعي ؟ ومما يؤسف له أن هذه المؤسسة لم تستطع أن تفعل شيئاً يذكر في الميدان الصناعي في العراق بالرغم من اخلاص القائمين بأمرها وحسن نواياهم على الدوام.

لذلك لانرى اي مبرر لنقل ملكية المختبر الى اية مؤسسة أخرى سوى الجمعية نفسها . ولا ادري فيما لو اراد البعض ان يجيبوني [سبق السيف العذل وقرر مجلس ادارة جمعية التمور نقل هذه الملكية الى واحدة من مديرتي الصناعة العامة والزراعة العامة والارجح الصناعة العامة بناء على اعتراض وزارة الاقتصاد (*) واتخاذ جمعية التمور العراقية قرارا بنقل الملكية آخذة بنظر الاعتبار احتمال استفادة مديرية الصناعة العامة من المختبر حيث ادخلت اسمها مع مديرية الزراعه العامة طرفاً آخر ممن ستتفاوض معهم الجمعية لغرض نقل الملكية]

إن نقل ملكية مختبر التمور الى مديرية الصناعة العامة في الوقت الحاضر معناه تجميد المختبر او على الاقل لوقت ما . وبعد ذلك ستصدر التقارير تلو التقارير وخلاصات ولا نتائج عملية .

---

* كتاب وزارة الاقتصاد رقم ٢٦٠٠ وتاريخ ١١-٤-٥٦ المتضمن نص كتاب جمعية التمور المرقم ١٠١٤ والمؤرخ ٧-٤-٥٦ .

وهذه فقرة من كتاب الجمعية المذكور :

(اما وان الوزارة ترى ان يتم نقل ملكية المختبر المذكور الى مديرية الصناعة العامة فنرجو الايعاز اليها لتقديم الطلب بصورة رسمية لعرضه على المجلس .)

ان طبيعة مختبر مباحث التمور تتفق مع طبيعة مختبرات وزارة الزراعة سيما وان مديريه الزراعة العامة مزمعة على انشاء سلسلة مختبرات (واحد للألبان ، وآخر لأبحاث التغذية وثالث لمنتوجات الفاكهة) (*) او ان تنقل المكية الى مديرية معهد التغذيه الوطنية بوزارة الصحة . وهذا معهد حديث جداً ومجال العمل واسع امامه في هذا الباب .

بيد أن أفضل الحلول هو أن تحتفظ الجمعية بالمختبر وبامكانها الاستعانة بمجلس الاعمار ووزارة الاعمار اذا شعرت بحراجة مركزها المالي وحينئذ يكون الاتفاق ممكناً فيما لو كانت النظرة جدية نحو انقاذ التمور واقتصادياتها من الهوة السحيقه التى وصلت اليها .

ان الجمعية اذا ما تخلت عن «مختبر مباحث التمور» تكون كذلك الذي رفع طفلا من هوة سحيقة خانقة الى سطح المنزل ليفسح له المجال ليتنفس الصعداء واذا به يلقيه من اعلى المنزل الى صحن الدار فيغدو هشيما. انه لحرام ان تتخلى الجمعية عن ثمرة من الثمرات الطيبة من جهودها مدى عشرين عاما - في يوم وليلة . أنا اعتبر المختبر بالنسبة للجمعية كالوليد العزيز الذي يحتاج الى حنان والده وعطفه ورعايته فهل بوسع الاب ان يسلب منه ابنه ؟؟

أنا لا افسر ذلك كله بالنسبة لجمعية التمور إلا ثغرة في وسع الناقد أن أن يتخذها مرآة لتفسير اعمالها ونواحي نشاطها وفعالياتها كافة . فهل ان الجمعية على استعداد لمثل ذلك ؟ أن هذا الامر يتطلب كثيرا من رحابة الصدر ومعذرة اذا ماكنت غيوراً كل الغيرة على التمور واقتصادياتها والوسائل المؤدية الى نجاحها ونجاح جميع المتصلين بأمرها .

وفي النهاية أنا أقترح على الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الأعمار أن تنتهز هذه الفرصة الذهبية فتتقدم لشراء المختبر وانقاذ الوضع .

مجلس الاعمار وتصنيع التمور

سبق ان ذكرنا بأن الهيئة المسؤولة عن الصناعة في العراق بمجلس

(*) كتاب مديرية الزراعة العامة رقم ٥٨٨٢ وتاريخ ٢٢-٣-٥٦

الأعمار هى الهيئة الفنية الثالثة . وتتولى هذه الهيئة أمر المسح الصناعي فى العراق كافة لمعرفة امكانيات البلاد الصناعية لا سيما ما يتعلق منها بالصناعة القائمة على المواد الخام الزراعية بوجه خاص .

ويرجع تاريخ اهتمام مجلس الأعمار بقضية التمور وتصنيعها الى مستهل عام ١٩٥٣ حيث بدأت جمعية التمور تطلع وزارة الأعمار على تقارير المسح الصناعي للتمور - المرفوعة الى وزارة الأقتصاد (*) . وبعد ذلك جرى الأتصال بين جمعية التمور ووزارة الأعمار حول الموضوع ذاته .

وكتبت الجمعية الى الأعمار تطلعها على أعمال الجمعية وخططها من حيث إنشاء المكابس النموذجية ومختبر مباحث التمور وكذلك انشاء مخازن حفظ التمور في مناطق الأنتاج وميناء التصدير . فضلا عن أعمالها بخصوص المحاولة من أجل تقدم تجارة التمور وحفظ أسواقها وعمل الدعاية اللازمة في هذا السبيل .

وأخيراً تنتهي الجمعية من تقريرها بالدعوة الى تصنيع التمور باعتبار ان صناعات التمور هي السبيل الوحيد للقضاء على مشكلة كميات التمور الفائضة كل عام وبوارها .

وقد فاتحت الجمعية الأعمار فى موضوع الصناعات التالية :

١ - صناعة الدبس ٢ - صناعة الكحول ٣ - صناعة السكر .

وشرحت الجمعية الأسس العامة لهذه الصناعات والصعوبات التي تجابهها وضعف امكانياتها المالية والفنية وانتهت قائلة (**) :

[غير أنه بالنظر الى أن مواردنا المالية وأمكانياتنا الفنية محدودة ولما

---

* كتاب جمعية التمور المرقم ٢١٩ والمؤرخ ٣-١-١٩٥٣ المعنون الى وزارة الأقتصاد ونسخة منه الى وزارة الاعمار (الفقرة المتعلقة بصناعة الكحول).

** كتاب الجمعية ١٧٨٧، ٢٨-٧-١٩٥٣

كانت هذه المشاريع تتطلب مالا وفيراً ودراسة علمية واخصائيين عالميين فاننا سنحتاج الى معونتكم لأخراجها الى حيز الوجود. وثقة منا بأن وزارتكم الجليلة تحرص كل الحرص على رفع مستوى البلد الأقتصادي والصناعي، وتنفيذاً لأهداف وزارتكم الموقرة، فاننا نرجو التفضل بدراسة الموضوع واعارته الأهمية التي يتطلبها، مشاركة منكم في تحقيق هذه الأهداف والتكرم باعلامنا النتيجة.]

وكانت المرحلة الجدية بشأن الأستعانة بمجلس الأعمار في هذا الصدد، تقرير وزارة الأقتصاد (*) الذي استنجدت فيه بالمؤسسة المذكورة قائلة: [ان مسألة تصنيع التمور وامكان أدخال هذه المادة في صناعات مختلفة تحتاج الى بحوث وتجارب ودراسات لا يمكن ان تجري جنباً الى جنب مع الدراسات الأولية العامة التي تقوم بها مؤسسة « أرثردي ليتل » ونقترح بأن تعهد هذه الدراسات بمهندسين استشاريين عالميين من ذوي الخبرة والأختصاص بالموضوع عدا عن المسح الذي تقوم به الشركة المذكورة.]

وقد أجاب مجلس الأعمار (ووزارته) (**) على ذلك بصورة ايجابية مما يدل على ان المؤسسة المذكورة مستعدة لتتولى الأمر.

وسوف نتطرق فيما يلي الى جهود مجلس الأعمار واتجاهاته في مختلف مشاريع تصنيع التمور.

(١) الحرير الصناعي وكحول التمور والاعمار

سبقت الاشارة الى مذكرة المستر « البرت كوت » البلجيكي بشأن صناعة الحرير الصناعي من كحول التمور الاثيلي ونفايات القطن وامكانية اقامة مصنع في العراق من هذا القبيل وعدم قناعة مجلس الأعمار بصحة المشروع ووضعه

---

* كتاب وزارة الاقتصاد ٣٠٠٢ و ٧-٣-١٩٥٥

** كتاب مجلس الأعمار ووزارة الاعمار ١٣١-٤٣٧٤ والمؤرخ ٥-٤-١٩٥٥

على الرف . وذلك على أساس المداولة بين مدير الشؤون الفنية بجمعية التمور ورئيس الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار • وقد دلل الاخير على صحة رأيه (بعدم صلاحية المشروع ورفضه اساساً) مستنداً على العاملين التاليين :

١ — ان المادة الاولية التي تستعمل لانتاج الحرير الصناعي (Rayon Acetate) في أوربا وامريكا هي أرخص بكثير من الكحول المستخرج من التمر . ولذلك فان الحرير المستورد سيكون حتماً أرخص من الحرير الذي سينتج فى العراق على هذه الطريقة .

٢ ـ يحتاج تأسيس المشروع الى تأسيس معامل فنية لنسج هذه المادة إذ لا يمكن استعمالها في معامل النسيج الموجودة حالياً في البلاد لعدم استعداد هذه المعامل وعدم صلاحيتها الصبغه إذ لا يمكن ان يصبغ هذا النوع من الحرير بالطرق العادية (**) .

وهكذا فان هذا هو أول مشروع يسقط بيد المعنيين بشؤون تصنيع التمور.

ونحن ـ مع اعترافنا بخبرة رئيس الهيئة الثالثة بمجلس الاعمار ـ فاننا لا نقره على رفضه المشروع بهذه العجلة والسرعة فلابد من التريث فى مثل هذه الامور ولا سيما نحن الآن أمام مشكلة الوسائل الممكنة لاستهلاك الفائض من التمور .

(٢) الربس وتحفظات مجلس الاعمار :

أبدى مجلس الأعمار استعداده للنظر في امكان تقديم المعونة المالية لمشروع توسيع صناعة الدبس ـ بالكيفية المذكورة آ نفاً ـ واشترط أن يطمئن الى ما يأتي :

«١» أن هناك مجالا كافياً لبيع هذا الدبس فى العراق وفي البلدان

---

* راجع موضوع (تصنيع التمور) ص ١٦٨-١٧٦ من الكتاب .

** عن مذكرة مدير الشؤون الفنية (بجمعية التمور) المؤرخة ١٥-٥-٩٥٥

الأجنبية (!!) . وسيطلب مجلس الأعمار الى مؤسسة « أرثر دي ليتل » ان تقدم له آراءها حول الموضوع .

«٢» إن سعر المعدات المعروضة الى جمعية التمور (وزارة الأقتصاد) من قبل الشركة الألمانية ، المشار اليها آنفاً ، سعر معقول وان هذه المعدات تصلح للعمل وفق الطريقة الصناعية التي قد تكون الشركة الألمانية قد وضعتها بعد إجراء التجارب الصحيحة .

«٣» ان سعر كلفة صنع هذا الدبس تمكن هذا المنتوج من التنافس تنافساً ايجابياً مع المنتجات المماثلة له في الأسواق العراقية والأجنبية .

وبناء على نقاط التحفظات المذكورة فقد اقترح مجلس الأعمار على وزارة الأقتصاد لتطلب الى جمعية التمور لتقدم الى هذه الوزارة تقريراً عن هـذا المشروع تعطي فيه التفاصيل المتعلقة بالعرض النهائى المقدم من الشركة الألمانية وان تولي عنايتها بوجه خاص في التقرير المشار اليه الى النقاط الثلاث المذكورة فى أعلاه وتؤيدها بالأرقام الدقيقة ليتسنى للهيئة الفنية التابعة لمجلس الأعمار دراسة ذلك . (*)

(٣) الكحول وتعليقات مجلس الاعمار

إقترح مجلس الأعمار على وزارة الأقتصاد ان تطلب الى جمعية التمور لتكمل تقريرها وتدعمه بالمعلومات الحديثة حول السعر الحقيقي للكحول الصناعي وسعر كلفة الأنتاج . وبعد ذلك ستقوم الهيئة الفنية الثالثة التابعة للمجلس بدراسة الناحية الأقتصادية فى تأسيس مصنع الكحول .

(٤ السكر المحول ومجلس الاعمار :

طلب مجلس الاعمار الاستزادة من تجارب صنع السكر السائل (المحول) واشترط أن تقنعه الجهات المعنية بالأمر بوجود سوق كاف من جهة ، وان سعر المعدات الضرورية معقول وان سعر كلفة الانتاج يعتبر منافساً لمثيله من

---

* الكتاب السابق ص ١٨٤

جهة اخرى .

العلف الحيواني والمجلس :

ابدى مجلس الاعمار استعداده للنظر في نوع المساعدة المالية التي يمكن ان يقدمها لمشروع صنع العلف الحيواني من التمور بعد نجاح التجارب والتحريات من الجهات المعنية بالموضوع كافة .

منتجات التمور الغذائية والمجلس :

إن البروفيسور رون (Rohn) هو خبير صناعة السكر في الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار ، وقد كلف ان يمثل المجلس في اللجنه التي شكلت لدراسة امكانيات انتاج الموادالغذائية من التمور . وقد اشير الى هذا في مناسبة سابقة .

وفي الاخير اقترحت وزارة الاعمار بصدد تصنيع التمور الاقتراح التالـــي :

[لغرض التعمق في دراسة مسألة تصنيع التمور ، لوزارة الاقتصاد ان تطلب الى جمعية التمور لتعرض اقتراحا لتشكيل لجنة تحت اشرافها تناط بها مهمة دراسة وتطوير منتجات التمور وان تقدم اللجة منهاجاً للعمل مع ميزانية تخمينية لـكلفة اعمالها . وان المساعدة المالية التي قد تمنح من قبل مجلس الاعمار تكون مشروطة بتقديم تقارير شهرية منتظمة من اللجنة المذكورة يوضح فيها نوع التقدم الذي يحصل في ميدان الابحاث طبقاً لمنهاج الاعمال التي يجب ان يصادق عليه اول الامر .]

وقد نقلت وزارة الاقتصاد ملاحظات ورغبات وزارة الاعمار الى جمعيه التمور (*) . وقد رحبت هذه الجمعيه (**) باقتراح الاعمار بصدد تشكيل تشكيل اللجنه المنوه عنها اعلاه.

(*) كتاب وزارة الاقتصاد ٣٠٨٤ / ١٤-٤-١٩٥٥

(**) كتاب جمعية التمور المرقم ١٣٧٦ / ٥ - ٦-١٩٥٥

ولاجل الأستزادة من تنوير وزارة الاقتصاد ومجلس الاعمار(ووزارته) بموضوع تصنيع التمور، نقلت جمعية التمور تقرير مديرها الفني الموفد الى المانيا للدراسة والتداول مع الشركات الالمانية المناطة بها تجارب تصنيع التمور (*) .

ويظهر أن طليعة نتائج جهود جمعية التمور بشأن تصنيع التمور قد ظهرت سيماؤها حسب كتاب مجلس الاعمار التالي (**) :-

[الحاقا بالزيارة التي التي قام بها الدكتور رون خبير السكر مع الدكتور غازي حمدي من جمعية التمور الى المانية والحاقا بالتقرير الذي قدمه رون . نود ان نعلق بما يلي على صناعة الدبس والسكر السائل :-

لقد برهنت شركة « براون شفايشكه ماشفينبا وانشتالت » التي قامت باجراء التجارب بالنيابة عنكم برهنت بتجاربها هذه ان بالامكان صنع دبس من النوع الجيد وسكر سائل مرضي باتباع طريقتهم وعلى كل حال لم تتوفر المعلومات الدقيقة حتى هذه المرحلة بشان كلفة الاجهزة والابنية وكلفة التشغيل، ولقد خمنت شركة « براون شفايكشه ماشينبا وانشتالت » الالمانية كلفة الاجهزة بما يقارب الـ (٥٠٠,٠٠٠) دينارا . كما بينت بان كلفة الاعمال الهندسية قد تبلغ ٥٪ من قيمة المكائن .

وتشتمل طريقتهم لصنع الدبس والسكر السائل على المراحل التالية :-

١- صنع عصير ابيض مرشح.

٢- تركيز العصير لتحويله الى دبس .

٣- معاملة العصير المركز لتحويله الى سكر سائل.

٤- معاملة اللب لتحويله الى علف للحيوانات .

ولكي تتمكن وزارة الاعمار من الوصول الى قرار نهائي بشأن امكانية

---

* كتاب جمعية التمور المرقم ٣٦٤ والمؤرخ ٥-٢-٩٥٦

تأسيس هذه الصناعة فانها ترى من الضروري ان تطلبوا الى شركة «براون شفايكشة ماشينبا وانشتالت» الالمانية ان تقدم اسعارا مضبوطة لمايلي -

١- جدول واسعار الاجهزة اللازمة (سي . اي . اف بصرة) لانتاج كميات متساوية من الدبس والسكر السائل وذلك باستعمال ٨٠ طن من التمر يوميا على ان تشتمل هذه الاجهزة على كافة المكائن والانابيب والاجهزة الضرورية للمصنع باستثناء محطتي البخار والكهرباء وان تشتمل الاسعار على كلفة الخدمات الهندسية .

٢- تجهيز كافة خرائط المخططات للبنايات .

٣- تقديم الخدمات لتأسيس وتشغيل المصنع على ان تشمل هذه الخدمات على اختيار وتدريب الموظفين الكفوئين وتكليف خبير بالاشراف على المعمل لمدة سنتين .

٤- تقديم ضمانات للانتاج واستهلاك المواد الخام .

يسرنا ان نستلم صورا من جواب الشركة الالمانية الذي سترسله الى جمعيتكم لاتخاذ الخطوات اللازمة .]*

وبناء على رغبة مجلس الاعمار المذكورة آنفا ، قدمت جمعية التمور نسخة من كتاب الشركة الالمانية المكلفة بعمل دراسات ووضع تصاميم لمعمل انتاج السكر السائل والدبس .

وقدرت الشركة الالمانية قيمة المكائن والبنايات بمبلغ نصف مليون دينار ، وابدت استعدادها لوضع المواصفات لقاء عمولة قدرها ٥ بالمائة من الكلفة لمقدرة (٢٥٠٠٠ دينار) . لذلك فان الحصول على المعلومات التي طلبها مجلس الاعمار معناه دفع هذه الاجرة .

وبناء على ماتقدم لخصت جمعية التمور رأيها بصدد تأسيس معمل لصناعة

---

* كتاب مجلس الاعمار المرقم ١٣١-٢٤٦٨ والمؤرخ ١١-٢-١٩٥٦

السكر والدبس من التمر عملياتي (*)

[... لما كانت واردات الجمعية محدودة جداً ... ترى انه بقدر تعلق الامر بها فقد قامت باجراء الدراسات اللازمة لهذه المشاريع حتى اوصلتها الى الدرجة التي ينبغي ان تتولاها الجهات المعولة المسؤولة كمجلسكم الموقر ...

وهكذا فان مسألة مشاريع تصنيع التمور منوطة الآن بالهيئة الفنية الثالثة التابعة لمجلس الاعمار . ومشكلة التمور قائمة تستصرخ المسؤولين للاسراع بهذه المشاريع ويجب ان يكون هدفنا دائماً : (سياسة كسب الوقت .)

---

* كتاب جمعية التمور المرقم ٥٨٦ والمؤرخ ١٩-٢-١٩٥٦

الفصل السادس
تجارة التمور

مقدمة تاريخية :

العراق بلد النخل والتمر منذ أقدم العهود . وكان انتاج التمور يفيض دائماً على حاجة أهله منها للاستهلاك المحلي . وتدلنا الأدلة الأركيولوجية على أنه قد تم تصدير التمور من العراق منذ الألف الثالث قبل الميلاد . وقد جاء ذكر ذلك بصورة واضحة فى الكتابات المنقوشة على اللوحات الأثرية التى تم العثور عليها في جنوبي العراق . وهذا نص ما يذكره « ليوناردكنك »(*) .

[ان الألواح الأثرية التى تم العثور عليها « فى منطقة الفرات الأدنى » تشهد بأن كانت هنالك مقايضة في السلع والمنتجات بين لكش وأكدو الأمصار الأخرى التابعة للامبراطورية آنذاك . ويتضح « من هذه الالواح » انه في مقابل ارسال الذهب أو قطعان الثيران او الاغنام او الماعز الى بلاد اكد ، كانت اكد تبعث لبلدان منشأ هذه الواردات بالحبوب والتمور وربما بعض المنسوجات . وإن أهمية المنتوجين المصدرين ـ الحبوب والتمور ـ مسألة كثيرة الورود ، حيث يتكرر ذكر العبارتين « حبوب اكد » و « تمور اكد » فى النصوص التجارية لهذا العهد .]

ومما لا شك فيه ان هذه الأهمية التجارية للحبوب والتمور ظلت قائمة فى مختلف العهود التي مرت بالعراق (**) .

---

* انظر : Kinq , Leonurd , W . , (A History of Sumer and Akkad) , Vol . I , (Ahistory of Babylonia ond Assyria) , London , 1910 , p . 237 .

**

أما فى العصور الحديثة فالمعلومات المتيسرة تعود فى تاريخها الى مستهل القرن السابع عشر . ومصدرها ملفات شركة الهند الشرقية ا(*) (••) Eust Indics) فقدورد في احدى الرسائل المؤرخة في ١٤-٢-١٦٢٥ ما يأتي (**) :

[في رسالة من توماس راستل موجهة الى شركة الهند الشرقية ان احدى السفن البرتغالية قد اقلعت وفيها سبعة وثلاثون رأساً من الخيول العربية فضلا عن التمور و ..]

وجاء في رسالة اخري مؤرخة فى آذارسنة ١٦٣١ ، صادرة من ريتشارد باري الى شركة الهند الشرقية [ابحرت السفينة في الخليج الفارسي ... ووصلت الى هنا «؟» ... وقد اقلعت وهى محملة بثمانية وثمانين كيساًمن التمور ...]

وفى رسالة اخرى مؤرخة فى ٢٢-١١-١٦٣٣ :

[اقلعت سفينة من الخليج الفارسي ووجهتها« سورات »وفيها الفاكيس من التمور ، وقد بيعت الكميه هذه من قبل الشركة باسعار عالية نسبيا ...]

وعدا عن ذلك فقد كتب « المسيو روفان » ، القائم بالاعمال الفرنسى في القسطنطينية عام ١٨٠٨ ، يشكر نائب القنصل الفرنسي ببغداد قائلا [انى لاشكر اخاك جورج الذي قدم لي هذه التمور الشهيرة التى اعتبرها انا أجود مايمكن ان يتيسر لي من هذا النوع من انواع الفاكهة . وقد اتيح لى أن اتذوق تمور مصر وتموربلد الجريد بتونس ولكن هيهات ان تبلغ في جودتهــا جودة تمور المويدر « فى لواء ديالى » بالعراق ... واود لوكان فى مستطاعي أن أبعث بشيء من هذه التمور الى بعض أصدقائي بباريس حتى لو كان مقدارها درزناً واحداً او درزنين من فردات هذه التمور...]

---

* انظر المصدر السابق : Dowson , op . cit . , P1 , P . 42

** داوسن ـ المصدر السابق ٤٣ ـ ٤٣

أما الرحالة الهولندي « نيجولت » الذي زار العراق في عام ١٨٦٦ (*) فانه يذكر لنا بأن صادرات العراق السنوية من التمور قد تراوحت بين (٤٠) الف و(٥٠) الف طن .

وظلت الامور كذلك حتى مستهل القرن العشرين حيث نجد أن صادرات من تمور العراق في عام ١٩٠٦ قد بلغت زهاء ٦٠ الف طن وبعد ذلك اخذت تجارة التمور تتقدم شيئا فشيئا .

ويلاحظ - بطبيعة الحال - ان شأن تجارة التمور كان شأن ولا يزال تجارة السلع الأخرى تتحكم فيها الظروف السياسية والاقتصادية المحلية والدولية سواء بسواء .

نظرة عامة :

من المعروف ان تمور العراق تستهلك محليا في شتى صورها سواء كانت « خلالا » أو « رطبا » أو « تمرا » مع العلم أن الخـــلال والرطب يقتصر استهلاكهما فى الاسواق القريبة من بساتين النخل حيث أن نقل الحاصل الى مسافات بعيدة وهو في هاتين الصورتين « والوقت اواخر الصيف ومستهل الخريف » وكل من الخلال والرطب سريع التلف والعطب، صعب ويلاحظ أن خلال نوعي « البريم » و« الجبجاب » قد يستهلكان - او يصدران - في هيأة « الخلال المطبوخ » .

وقد سبقت الاشارة الى ان اصناف التمور التجارية اربعة هي الزهدي والساير ، والحلاوي ، والخضراوي . وهذه اصناف قدمنا لكل منها وصفا مسهباً شمل صفاتها العامة وميزاتها واسواقها الرئيسية .

ولاجل تفهم مكانة التمور العراقية في التجارة الدولية رأينا من المستحسن ان نتناول فى هذا الفصل موضوع « تجارة التمور » من حيث كميات التمور

المصدرة ، وأقيامها لفترة طويلة ، وكذلك أصنافها ، والأوعية التي تكبس فيها والبلاد التي تصدر اليها التمور حسب طرق الكبس هذه . وقد فضلنا ان نبحث في « أسواق التمر » بصورة مستقلة كما سيأتي فى الفصل القادم .

ولما كان كبس التمور - بحد ذاته - صناعة لها أهميتها وقيمتها كان لابد من التطرق الى موضوع الكبس بشيء من التفصيل ، وسيشمل ذلك أيضاً موضوع تبخير التمور الذي يلازم الكبس وهو شرط أساسي في تجارة الصادر .

وتكبس التمور المصدرة من العراق فى الخصاف وفى الصناديق الخشبية وفى علب الكرتون واكياس السيلوفين الصغيرة ، وذلك عدا التمور الجافة التي تعبأ حسب العادة فى الاكياس .

تمور الخصاف :

تعبأ التمور فى الخصاف الذي يطلق عليه محلياً اسم « الحلانة وجمعها حلان أو حلالين » .

وتتألف الخصافة « الحلانة » الواحدة من الحصير المعمول من « خوص » السعف ، ويقدر عرض الحصيرة (قبل عملها في هيأة الخصافة) زهاء اربع عقد (بوصات) وطولها نحو خمسين قدماً [باعتبار الخصافة كبيرة] . وبعد ذلك تلف هذه الحصيرة لفاً حلزونياً بحيث تؤلف مايشبه الأسطوانة القصيرة ذات قاعدة متسعة نسبياً ، وتخاط حافات الحصيرة المتصلة فوق بعضها بخيوط معمولة من ليف النخل . ويبلغ قطر الخصافة الواحدة من الأسفل زهاء القدمين وأقل من ذلك فى قمتها ، وارتفاعها وهي خالية نحو القدمين والنصف . وتملأ الخصافة تمراً الى ثلثيها وبعد ذلك يطوى قسمها الأعلى على بعضها ويخاط بحبل رفيع معمول من ليف النخل . والعادة الجارية ان يكون وزن الحلانة نحو ٥٠ كيلواً .

ويلاحظ ان الانواع الرخيصة من التمور هي التي تكبس في الخصاف ونخص بالذكر منها الساير والزهدي. وقد يكبس الخضراوي والحلاوي بهذه الطريقة اذا كان الغرض منهما للاستهلاك المحلي الشعبي.

ومما يجدر ذكره ان التمور المكبوسة بالخصاف تصدر الى اسواق الهند وباكستان واندونسيا والبلاد العربية.

(٢) الاكياس والجلود

تصدر التمور المطبوخة (الحلال المطبوخ) في الأكياس ويكون تصديرها الى أسواق الهند والشرق الأقصى ولكن تجارتها محدودة نسبياً اليوم.

أما التمور المكبوسة في الجلود، فانها تتمثل بوجه خاص - وبصورة محدودة - في أواسط العراق حيث يستفاد من الجلود غير الصالحة للصناعات الجلدية لكبس التمور. والجلود المستعملة هي أما جلود الأغنام او الماعز. ومن الممكن ان تكبس، هكذا، كمية من التمور - في الغالب من الأنواع الجيدة - تبلغ زهاء خمسين رطلا. ويلاحظ أن بعض التمور المصدرة من اواسط العراق الى شمالي الجزيرة العربية قد تكبس في الجلود.

وقد تكبس التمور المختارة في صفائح «التنك» وتستهلك هذه التمور من قبل الملاك انفسهم وذوي قرباهم وأصدقائهم فقط.

الصناديق وعلب الكرتون:

ان صناعة كبس التمور في الصناديق الخشبية حديثة نسبياً، حيث تستعمل الصناديق ذات سعة ٦٨ رطلا أو نصف ذلك لأجل كبس التمور فيها بالطرق الحديثة. وكذلك يقال عن علب الكرتون ذات الرطل والرطلين..

وهنالك نوعان من طرق الكبس وهما:

(١) الكبس القديم:

ان محلات الكبس القديم للتمور تسمى بـ «الجواخين» كما سبقت

الاشارة . وهي عبارة عن محلات معدة لجمع التمور .
وتقام هذه « الجواخين » في العادة عند ضفاف النهيرات والجداول لأجل ان يسهل منها نقل التمور المكبوسة بالطريقة المتبعة . والعادة الجارية ان تجمع التمور في هيئة كومات ثم يشرع العمال بتصنيف التمور بواسطة عزل الردىء منها عن الجيد . وبعد ذلك يتم كبسها باليد في الخصاف الموصوف آنفاً . والمجهود الجسمي هو المجهود الكفيل بهذا النوع من الكبس . وطريقة الكبس هذه قد جنت على التمور العراقية جناية كبرى عندما أتيح لجنود الأحتلال إبان الحرب العالمية الأولى (١٩١٤ـ١٩١٨) وما بعدها للوقوف على كبس تمورنا على الطريقة البدائية المذكورة ومن ثم قيامهم ببث الدعاية السيئة عند عودتهم الى بلادهم الأوربية .

ويلاحظ فى الوقت الحاضر شيوع المكابس الحديثة التي تعني بالوسائل الصحيحة ـ وفق الطريقة الصحية المحبذة فى كبس التمور .

٢ـ الكبس الحديث :

لقد انتشرت المكابس الحديثة فى مناطق التمور ـ خصوصاً منطقة البصرة ـ انتشاراً ملحوظاً منذ عهد قريب . والعادة المتبعة الآن ان التمور ـ بعد ان يتم جذها وجمعها ـ أن تنقل رأساً الى مخازن شيدها أصحابها وفق الطرق الصحية حيث نجد أرضها مبلطة بالأسمنت ومجهزة بالمياه النقية والقوة الكهربائية . ويطلق على هذه المخازن اسم المكابس [أو الجراديغ ـ ومفردها جرداغ] . والتمور الموجودة فى هذه المكابس هى التى يتم كبسها حيث توضع على مناضد خشبية يجلس حواليها عمال الكبس وعاملاته حيث تصف التمور في الصناديق الخشبية المبطنة بالورق الشفاف ثم تضغط آلياً وتسمر (وتبخر) . أو انها تصف فى علب من الورق السميك وفى السيلوفين وتوضع

هذه العلب فى الصناديق . وبعد ذلك تنقل هذه الصناديق الى مخازن التصدير (*). وتراعى في ذلك الشرائط الصحية فى كل مرحلة من مراحل الكبس.

اللوحة (٦)



الكبس الاهلي الحديث في البصرة

* * *

ومما يجدر ذكره ان هنالك مكابس وقتية (جراديغ) ومكابس دائمية والوصف السابق يخص الدائمية . اما المكابس الموقتة فانها تشيد - في العادة - بحيث تتخذ سقوفها من حصران القصب والقصب أو يستعاض عن ذلك بصفائح من السينكو (الجينكو) وتفرش ارضها بحصران القصب (البواري) النظيفة .

ويلاحظ أن المكابس الموقتة اكثر ماتوجد في البساتين المنتجة للتمور .

* ان مرسوم جمعية التمور الآنف الذكر قد منح الجمعية والسلطات المسؤولة لتفتيش المكابس ومراقبة الكبس ومنع تصدير التمور التي لا تتوافر فيها الشروط المقررة ، وخولت جمعية التمور سلطة سحب اجازات المخالفين من المكبسين والمصدرين .

ويقدر ان عدد الكابس المؤقته فى العراق جميعه زهاء ٦٥٠ مكبوساً (جرداغ) منها في البصرة اكثر من نصف مجموعها .

أما المكابس الثابتة (الدائمة) فعددها محدود حيث توجد بضعة عشر مكبساً منها وهي في البصرة بوجه خاص .

وقد شيدت جمعية التمور العراقية مكبسين نموذجيين وكذلك مبخرتين ملحقتين بها كما سيجيء الذكر عن ذلك بعد قليل .

وجدير بالاشارة أن التمور ، بسبب مادتها السكرية الهائلة ، تصاب بحشرات صغيرة غير مؤذية اثناء الكبس او قبله واحياناً فى اثناء النقل . ولما كانت الدول المستوردة تهتم كل الأهتمام بفحص المواد الغذائية عند وصولها في موانئ الاستيراد . فقد صادف أن رفضت التمور العراقية المصدرة الى الولايات المتحدة . وبعد ذلك حصل مثل هذا بالنسبة الى كندا . وهكذا كان لابد من اتباع طريقة لتخليص التمور من تلك الحشرات . وهكذا كان اللجوء الى تبخيرها وفق الطرق الصحية باستعمال المواد الكيماوية قاتلة الحشرات بالوسائل الآلية كما سيجيء الذكر .

المفصل فى صناعة كبس التمور

نظراً لأهمية منطقة البصرة من ناحية انتاج التمور وكبسها من جهة ولتوفر المعلومات الموثوقة عنها لدينا وامكان اتخاذها اساسا لصناعة كبس التمور فى العراق من جهة اخرى فاننا ندرج في ادناه معلومات تفصيلية عن صناعة الكبس فى البصرة (*)

١ـ المكبسون

قبل ان تضع الحكومة العراقية الانظمة والتعليمات للاشتغال بكبس

* فيها مقتبسات من تقرير معاونية جمعية التمور بالبصرة موسم ١٩٥٠ .

التمور وتجارتهـا كانت صناعة كبسها وتصديرها بالصناديق حرة يتعاطاها كل من يأنس فى نفسه المؤهلات الكافية ومن جملتها . ـ

أ ـ المقدرة المالية لشراء الصناديق والورق والمسامير والأطواق الحديدية من الخارج لحسابه الخاص او من المستوردين الآخرين . ودفع السلفة الى العمال والملاكين مقدما ليأمن حضور العمال في المكبس عند الحاجة ومن جلب الملاكين تمورهم اليه في موسم الكبس ودفع نفقات تشييد المكبس وايجار ارضه ودفع اجور العمال واثمان التمور في اوانهـا ثم انتظار تصريف تموره فى الخارج وتحويل اثمانها اليه .

ب ـ النفوذ الاجتماعي الذي يعده بالسيطرة على العمال لأدارتهم وتامين اشتغالهم بالكبس المتقن واحضار العدد المقاول عليه من العاملات والعمال . ..

ح ـ الخبرة الكافية فى شؤون التمور والكبس والتي تمكنه من القيام بالكبس كبسا متقنا يكفل تصريف التمور فى الاسواق التي تصدر اليها .

د ـ العلاقات التجارية مع الاسواق الخارجية ووجود وكلاء في تلك الاسواق يعتمد عليهم ويرعون تموره ومصلحته ويسعون لتصريف تموره بأحسن الاسعار والذين سيتحرون اسواقا جديدة . وله علامته التجارية الفارقة وهي معروفة فى الاسواق الخارجية ولها قيمتها التجارية لدى محلات الاستهلاك .

هـ ـ مركزه التجاري الذي يساعد على تأمين شحن كمية من تموره في المدة الاولى او الثانيه الى الاسواق الخارجية ليستفيد من أثمان الارساليات الاولية الى الاسواق الموسمية التى عادة تباع باسعار عالية وهي المدتان اللتان يزاحم من اجلهما المكبسون بعضهم بعضا بشتى الطرق والوسائط .

و ـ واذا لم يكن من التجار الذائعي الصيت وليست له علاقات تجارية

او وكلاء او علامة فارقة معروفة فى الخارج فعلى الاقل يجب ان يكون ملاكا وخبيراً بالتمور وكبسها وهي الصفات الكافية لأن يكبس ويبيع ما يكبسه الى الشركات المصدرة التى تشرف على كبسه واذا اقتنعت بجودته اما تضع عليه علاماتها الفارقة واما تبيعه وعليه علامة المكبس لثقتها بجودته . وعند بيع مايكبسه الى الشركات المصدرة في العراق يقبض المكبس ثمن تموره بعد تسليمها على ظهر الباخرة فى البصرة وحيث ان الكثير من المكبسين كانوا يصدرون تمورهم لحسابهم الخاص بغية تثبيت علاماتهم الفارقة في الاسواق الخارجية وكان لهم وكلاء لتصريفها وكثيرا مادخلوا فى منازعات حقوقية مع وكلائهم في لندن نظرا لتلاعب بعض الوكلاء بمقدرات التمور الموجودة لديهم في الخارج وتحت رحمتهم وكان يزداد تحكم هؤلاء الوكلاء عندما يطلب اليهم المصدر ان يدفع سلفة اليه على حساب التمور الموجودة لديهم . وكان هؤلاء الوكلاء مسؤولين عن الكوارث التى حلت بكثير من تجار التمور ، ورب ارسالية لم تربح حسب بل ان المصدر كان يرغم أن يدفع اجور اتلافها وباقى حساب الوكيل علاوة على اقيام التمور . وقد كانت اغلب الكوارث التي اصابت تجارنا عن يد وكلائهم فى انكلترا وهم شركة «اجر فور وفرنر» المحدودة وشركة اي . سوري ، وشركة كوبنكيان اخوان المحدودة ، وشركة حوريش المحدودة ، وشركة هاملتن شيلي ، وشركة اندروور وشركة حمص ، وشركة هانسم المحدودة ، وشركة هوث المحدودة وغيرها من الشركات التي تتعاطى تجارة الأثمار والمواد الغذائية .

وعلى اثر هذه الحالة التي زعزعت الاسواق وضعضعت ثقة المكبسين بنتائج تجارتهم وسببت افلاس بعض المكبسين وتوقف آخرين عن الكبس ، ولقلة الطلب على التمور فى الداخل والخارج ولقلة الايدي التي كانت تتعاطى كبسها هبطت الاسعار هبوطا كبيرا واصبح المكبس والملاك على السواء الاول عاجز عن الكبس والثاني عاجز عن اعمار اراضيه وسد نفقاته وأمور معيشته ، فتدهورت اقيام اراضي

النخيل وخرجت بعضها من حوزة اصحابها وان كثيراً من بقيتها قد رهنت اكثر من رهينة واحدة فاخذت الحالة تتردى من سيء الى اسواء، مما اضطر الحكومة الى اتخاذ التدابير الناجعة ووضع الانظمة والتعليمات لأصلاح الحالة ومعالجة الوضع المتردي. وبعد ان ثبت بأن جمعية مكبسي التمور لاتستطيع اصلاح هذا الوضع، كما وان لجنة التمور ايضاً فشلت فى تحسين الحالة فى سنة ١٩٣٩، تقرر ان يعاد النظر فى قضية التمور من اساسها وابدلت لجنة التمور بجمعية التمور ووضع مرسومها وانظمتها ومن جملتها « نظام الاشتغال بكبس التمور وتصديرها رقم (٦١) لسنة ١٩٤٠ »، ومنه يتضح بأن المؤهلات اللازمة لكبس التمور وتصديرها بالصناديق هى :ـ

أولا — ان يجاز المكبس من قبل جمعية التمور.

ثانياً — أن يكون طالب الأجازة شخصاً حكمياً أو محلا تجارياً أو شخصاً له علاقات سابقة بتجارة التمور أو ملاكاً أو تاجراً حسن السمعة وذا مالية كافية.

ثالثاً — وأن لا تمنح الأجازة لمن صدر في سنتين متواليتين تموراً قد أساءت لسمعة التمور العراقية أو غش أو اضر بتجارة التمور أو خالف أحكام مرسوم جمعية التمور أو الأنظمة الصادرة بموجبه.

هذا وقد منع النظام المذكور تصدير التمور المكبوسة بالصناديق أو بالأوعية الكيفية الأخرى إلا باجازة خاصة من جمعية التمور عن كل إرسالية، ثم فوض معاقبة المخالف بسحب اجازته للسنة الممنوحة من اجلها أو عدم تجديدها.

غير انه عند سن مرسوم جمعية التمور رقم (٦) لسنة ١٩٣٩ واعادة تنظيم لجنة التمور في شخص جمعية التمور رأت الحكومة العراقية بأنه مهما كانت التدابير المتخذة لتحسين الكبس والسعي لرفع مستواه سوف لا تثمر في وقت سادت العالم ظروف حربية انقطعت فيها خطوط المواصلات التجارية وأصبحت الدول غير واثقة من كيانها فحملت شركة اندروويز فى لندن على أخذ

أحتكار تمور البصرة وشراء جميع التمور الصالحة لكبس الصندوق لمدة معينة ثم بعد تجربة السنة الأولى كلفت هذه الشركة بشراء جميع تمور البصرة الصالحة للكبس بالصناديق وبالأوعية الأخرى باسعار معينة . وقــد منحت الشركة المذكورة بهذا الأحتكار حق كبس وتصدير التمور ،لذلك فانها آلت على نفسها الأستعانة بالمكبسين ، وأخذت توزع عليهم كمية من الصناديق كل حسب مقدرته ومؤهلاته، على أن يقوم المكبسون بكبسها حسب طلب الشركة ويسلموا لها مكبوساتهم على ظهر الباخرة ،ويستلموا أثمانها في العراق ماخلا نسبة معينة من عمولة المكبس تبقى موقوفة لحين تفريغ التمور في الموانىء الخارجية والكشف عليها، فاذا وجدت رديئة أو فيها عطب في الكبس فرضت على صاحبها السماحات وحسمت مما تبقى له من العمولة وألا دفعت له عمولته كاملة .

ان استمرار الظروف الحربية وشدة خطورة البحار بالأعمال العدائيه كل ذلك أثبت بأن الاحتكار فى البصرة نجح الى حد ما اذبدونه ما أستطاع العراق ان يصدر تموره الى الاسواق الخارجية البعيدة أثناء الحرب لذلك مددت الأتفاقية الأولى ثم جددت ثلاث مرات وكانت الأخيرة نافذة المفعول لغاية يوم ١٣ـ٨ـ٩٥٢.

وبهذه المناسبة نذكر بأنه بناء على وجود الاحتكار في كبس وتصريف تمور البصرة ولأن المكبس كان يقوم الآن بشراء وأستلام التمور من الملاكين نيابة عن الشركة المحتكرة ويكبسها لحساب شركة الاحتكار فقد نتج عن هذه الطريقة حالات فى كبس التمور لم يكن لكبس وتجارة التمور عهد بها وهي :

أولا — بدلا من أن يصدر المكبس تموره لحسابه أصبح يسلمها الى الشركة فى البصرة على ظهر الباخرة .

ثانياً — أنقطعت بهذه الطريقة علاقات التجار والمصدرين والمكبسين التجارية مع الأسواق الخارجية. وقد رأينا اليوم نتائجها الوخيمة حيث ضاعت على التجار العراقيين الخبرة التي اكتسبوها فيما مضى .

ثالثاً — أصبحت اجازة الكبس منوطة بالمحتكر «أندروير سابقاً والعراقية اليوم» فاذا لم يوافق المحتكر على تشغيل مكبس فى كبس التمور لا تتمكن الجمعية من ارغامه على ذلك وإذا ارغم فأنه بوسعه تخفيض كمية صناديق ذلك المكبس الى درجة لا يستفيد من الكبس لقلتها .

رابعاً — بدلا من أن تعرض التمور بعلامات المكبسين التجارية الفارقة على الأسواق الخارجية أصبحت جميع التمور تعرض على المحتكر وأضحى التجار لا يهتمون بعلاماتهم الفارقة كثيراً سوى أنهم كانوا يقومون بالكبس لشركة الاحتكار التي أقتصرت على نوعين فقط وهى الممتاز والمعدل الجيد .

المكابس - كلمة خاصة

لكل مكبس مجاز الحق بفتح أي عدد يحتاجه من المكابس الوقتية او الثابتة حسب حاجتة وكميته من الصناديق ، على ان تستوفي المكابس التى يفتحها الشروط الصحية المنصوص عليها في قانون الوقاية الصحية العامة رقم (٦) لسنة ١٩٢٩ والانظمة والتعليمات الصادرة بموجبه. ومنذ سنة ١٩٢٨ وجهت الحكومة عنايتها الخاصة الى المكابس وأصدرت بموجب الفقرة (٦) من المادة الثانية من قانون الوقاية الصحية العامة بيان مراكز كبس التمور في لواء البصرة ؛ الصادر من مديرية الصحة العامة بتاريخ ٢٠ مايس سنة ١٩٢٨ ، ثم ألغي وأصدر « نظام مكابس التمر (الجراديغ) رقم (٤) لسنة ١٩٣١ » وألحق هذا النظام بجملة تعليمات وضعتها مديرية الصحة العامة وجميع هذه التشديدات كانت من أجل تأمين كبس التمور بصورة صحية ونظافة المكابس وتأمين صحة العمال وتلقيحهم ضد الجدري وجميع الأمراض السارية وتعيين مفتشين وممرضات وموظفين صحيين بهيئات سيارة تقسم منطقة الكبس ما بينهم لأجل التجوال بين

المكابس، واسعاف مرضاه من العمال بالمعالجات الاولية، والتأكد من نظافتهم ونظافة المكابس وراحة مساكنهم، ونقاوة مياه شربهم الى غير ذلك من أمور نظافة المكابس وصحة العمال. وكانت قبل الحرب تحتم الاخيرة انظمة الوقاية الصحية على تجهيز العمال بألبسة خاصة وتغطية التمور واشتغالها في غرابيل معدنية مثبتة على مصطبات خشبية مرتفعة عن الارض بحيث لا يمس التمر الارض غير ان وقوع الحرب الاخيرة، وقلة المواد الانشائية والخشبية والاقمشة، أخرت تقدم المكابس في هذا المضمار وأصبحنا لا نرى فيها شيئاً من المصطبات والغرابيل والالبسة الا ما بقي لدى المكبسين من فضلات السنين السابقة وأغلبها بالية تحتاج الى تجديد وترميم. ويلاحظ بان دوائر الصحة تراعي الظروف الحالية وتتساهل في امر المصطبات والغرابيل والألبسة ولكنها تشدد في النظافة ومراقبة صحة العمال بلا هوادة ولا تسمح لغير العمال الملقحين والصحيحي الابدان من دخول المكبس.

وتقسم مكابس التمور في البصرة الى ثلاث درجات وهي :-

أ- المكابس الموقتة :

وتشيد في مناطق النخيل قريبة من البساتين التي تنتج التمور لسهولة استلام التمور من الملاكين وهي عبارة عن قطعة من اراضي النخيل تتراوح مساحتها بين الجريبين او الثلاثة واقعة على نهر كبير يسهل وصول السفن والقوارب اليـــه. تؤجر القطعة الى المكبس بأجرة موسمية تتراوح بين ٥٠- ١٠٠ دينار حسب اهمية الموقع وجودة تمور المنطقة، وتسور هذه القطعة بسياج من القصب، ثم يشيد في اطرافها من داخل السياج سيباط على طول جدران السياج حيث يجري العمل في فيئها ويشيد فيها عدة غرف كدائرة الكاتب ومسكنه ومخزن للورق والخشب والمصابيح الى غير ذلك . وجميع هذه الأبنية تبنى من القصب وحصران القصب والجندل . وحيث ان مدة الكبس في هذه المكابس الموقتة تنتهي في نهاية شهر تشرين الثاني قبل هطول الامطار

ولأن شكل انشاء هذه المكابس لايقي التمور من الامطار والأوحال ولايقي العمال منها ومن البرد ، لذلك يضطر المكبسون الى الاشتغال ليلا ونهاراً في مدة الكبس حتى ما بعد منتصف الليل وتزود المكابس اما بتأسيسات كهربائية موقتةواما بمصابيح تشتعل بالبانزين ليتسنى للعمال مواصلة عملهم ليلا .

وقد بلغ عدد المكابس الموقتة فى الفترة بين سنة ١٩٤٧ و ١٩٥٤ زهاء سبعة وسبعين مكبساموقتا من جملة ١٢٦ مكبسا وجميعها مشيدة على الشكل السالف بيانه اعلاه ومواقع هذه المكابس تتغير غالبا حسب رغبة المكبس ويجري كشفهاسنويا كلما طلب فتحها .غير انه بالنظر للقيود الصحية فانه قد يمنع أحياناً فتح مكابس موقتة في مناطق البلديات .

ب ـ المكابس الدائمية :

وتشيد فى مختلف المناطق بالحجر وتسقف بالاخشاب او الحديد وتبلط ارضها ويجعل لها مجاري، لاجل غسلها وتصريف المياه القذرة والاوساخ، وتبني فيها غرف كافية لادارة العمل وخزن المواد والتمور واواوين لاجل اشتغال العمال وجميع هذه الاماكن واقية ضد الامطار والاوحال والبرد بحيث يستطيع العمال الاشتغال فيها اثناء الشتاء بينما تستمر المراقبة الصحة لهـــا طيلة مدة اشتغالها . وقد بلغ عددها (١٩٤٧ ـ ١٩٥٤) ٣٧ مكبسا دائميا منها ما يقع ضمن مناطق البلدية ومنها في خارجها، وهذه مواقعها: ـ كوت السيد ـ الصالحية ـ العجيراوية ـ التنومه ـ كردلان ـ المعامر ـ الكباسي ـ أبو مغيرة ـ الصنكر ـ الحمزة ـ حمدان ـ مهيجران ـ محولة الزهير ـ البراضعية ـ الماجدية ـ كرمة علي ـ مدير ـ رباط الكبير ـ العشار شارع دينار ـ العشار رباط الصغير ـ العشار الخندوق ـ العشار الخورة ـ البصرة محلة البلوش .

(*) حسب احصاء ١٩٥٥ بلغ عدد المكبسين ٧٨ وعدد المكابس ١١٠ .

وفي كل سنة تحصل زيادة فى عدد هذه المكابس وذلك لان كلفة تشييد المكابس الموقتة خسارة على الكبس لايستفاد منها بينما المكابس الدائمية اقتصادية اكثر وان كانت كلفتها باهظة ، غير انه اذا اخذنا في نظر الاعتبار كلفة الحصران والقصب التي يبني بها المكبس الموقت ودور العمال فى كل سنة وتتلف ويشتري غيرها في كل سنة ثم كلفة بنائها واجرة الارض والخ. جميعها مصاريف مستهلكة سنويا بينما المكبس الدائمي يبقى مالكا للمكبس لعشرات السنين يستفيد منه بكبس تموره ويؤجره عند الحاجة باجرة باهضة تتراوح بين ١٥٠ و٣٠٠ دينار حسب قرب المكبس وبعده . لذلك يلاحظ بأن المكابس الدائمة فى زيادة مستمرة ، ونية المكبسين متجهه الى بنائها كلما تيسرت لهم المواد الانشائية .

_ المكابس الدائمية الثابتة :

ويقدر عددها بالاثنى عشر مكبسا موزعة، منها مكبسان لشركة هلس اخوان فى كوت السيد، ومكبس واحد للشيخ عبدالقادر باش اعيان في الصالحية ومكبس لشركة الخليج التجارية في نهر حسن في الكباسي، ومكبس للشركة الافريقية الشرقية فى حمدان، ومكبس لفرنك صايغ ، ومكبس لشركة اندرووير ، ومكبس لشركة اصفر في رباط الكبير، ومكبس لشركه مارين اخوان فى الصوفية. ومكبس ليعقوب بولص فى رباط الصغير، ومكبس لشركة سيمون غريبيان المحدودة في في الخندق، ومكبس لمجيد سلومي فى الخورة . وهذه المكابس انظم بكثير من المكابس الدائمية، وهي التي كانت تزود بالمصطبات و الملابس وكانت تعتبر مكابس نموذجية ويحق لهـــا الاشتغال الى امد غير محدود باعتبار ان كبس السيلوفين يجري فيها، وهو من انواع الكبس الذي يستغرق وقتا طويلا ويتفرغ اليه المكبس بعد الانتهاء من الكبس العادي. وجميع هذه المكابس ملك الى المكبسين الذين يشغلونها ومشيدة قبل الحرب الاخيرة ماخلا مكبس مجيد سلومي

في الخورة الذي أصبح ثابتا وشيد خلال بضع السنوات الاخيرة .

ملاحظات عامة عن الكبس :

مما يؤسف له ان جمعية التمور حديثة نسبة الى التمور وتجارتها القديمة العهد ولا توجد لديها سجــلات تبين تاريخ هذه التجارة وانواع التمور واصنافها كما كانت تصدر الى الاسواق الخارجية . وقد بذل المسعى كثيرا للوقوف على نبذ تاريخه من سجلات الشركات القديمة ولكن صعوبة تحري سجلات هذه الشركات لم تشجع على مواصلة هذه الدراسة لذا مما يؤسف له جدا بان تاريخ تجارة التمور القديم سيندرس مع الوقت ولا تظهر معالمه بمستمسكات قاطعة وتبقى لدينا كما هو حاصل الآن بالاحاديث المنقولة على السن الخبراء والاستنتاجات المنطقية والنتف الشاردة من المعلومات هنا وهناك .

ومن التحري الذي اجرى في البصرة ظهر بأن شركة هلس اخوان قد تأسست في البصرة في سنة ١٨٨٠ . ومنذ تأسيسها كانت تتعاطى تجارة كبس وتصدير التمور في الصناديق، مما يؤيد صحة الخبر القائل بان تجارة التمور بالصناديق قد مضى عليها اكثر من سبعين سنة ، منذ أن اسست ، مع الممالك الاجنبية .

وبالنسبة للتمور التجارية للانواع الرئيسية الثلاث وهي الحلاوي والساير والخضراوي ، كانت اسواق امريكا حتى ســنة ١٩١٤ لا تعرف غير الحلاوي ، وفي تلك السنة كبس وصدر لها ١٠٠٠٠ صندوق من تمور الساير والخضراوي ومنذ تلك السنة ثبت الساير أقدامه في أمريكا غير انها لم تمل قط الى الخضراوي؛ وقلة الطلب على الخضراوي وغلاء اسعاره نسبة الى بقية التمور في ذلك العهد وقلة منتوجه لم يشجع التجار ان يصدروه الى امريكا بعد تجربة سنة ١٩١٤ من قبل شركة سيمون غريبيان وأنتيباس .

وفي سنة ١٩٢٤ كبس تيودور جيوكولاس ٣٠٠٠ صندوق حلاوي مفشق وصدرها الى امريكا فكانت عليه رغبة خاصة وصمد هذا النوع في

وجه ذلك السوق وفى السنة الثانية «١٩٢٥» كان معظم المكبسين لأسواق امريكا قد أستعمدوا لهذا النوع من الكبس ومن جملتهم شركة هلس اخوان إذ صدروا فى تلك السنة ٤٧٨٨٥٩ صندوقاً و٢٠٪ منها كانت مفشقة .

وقد كان الكبس القديم بالصندوق مغلفاً بورق المشمع الابيض الحليبي اللون وكان الصندوق الحالي وزنته ٧٠ ليبرة يكبس صفا قطعة واحدة دون أن يتخلله ورق المشمع كما يجري الآن. وفى سنة ١٩٣٢ كبس تيودور جيوكولاس الصندوق الحالي بقسمين كل قسم مغلف على حدة وقد عرف الكبس باربعة وستة أقسام في سنة ١٩٤٠ .

أما كبس السيلوفين التجاري فقد ابتدأ به محل «عبد الرزاق طه العمر» في سنة ١٩٣٦ وصدره الى اوستراليا وانكلترة وقد كان معروفا فى العراق قبل ذلك بكثير ولكنه لم يصدر بمقياس تجاري .

كما وان الكبس بالكارتون كان معروفا منذ نحو خمسين سنة ولكنه لم يكن تجاريا. ولا يفوتنا ان نذكر أن الطلب فى القديم كان على انصاف الصناديق وكانت لها تجارة رابحة فى جميع الممالك . وقد عرفتها الأسواق منذ سنة ١٩٢٥ بواسطة شركة هلس اخوان كما سلف الذكر .

وادرج فيما يلي انواع الكبس المعروفة فى البصرة ـ

أ ـ الجبجاب والبريم :

تغلى هذه التمور وهى فى حالة الخلال وتنشر تحت السماء فى ليالي الندى ومغطاة بحصيرة واحدة حتى تجف ثم تعبأ بالأكياس التى زنتها ٧٥ كيلو ويجري ذلك في جواخين البساتين واسواقها الهند فقط .

ب ـ الديري :

إن تمور الديري جسبة نوعاما لذا فانها لا تكبس بل تعبأ في خصافات زنتها ٣٠ حقة و ٢٧ ونصف حقة استانة وتجري تعبئتها فى الجواخين. اما اسواقها

فهي بعض موانىء الخليج والبحر الاحمر والهند ويصدر منها زهاء ٢٠٠٠ طن سنويا وما تبقى ٢٠٠٠ طن أخرى تستهلك في لوائي العمارة والكوت ولا تستلم منه شركة الاحتكار شيء لعدم وجود طلب عليه من الخارج .

ج - زهدي البصرة

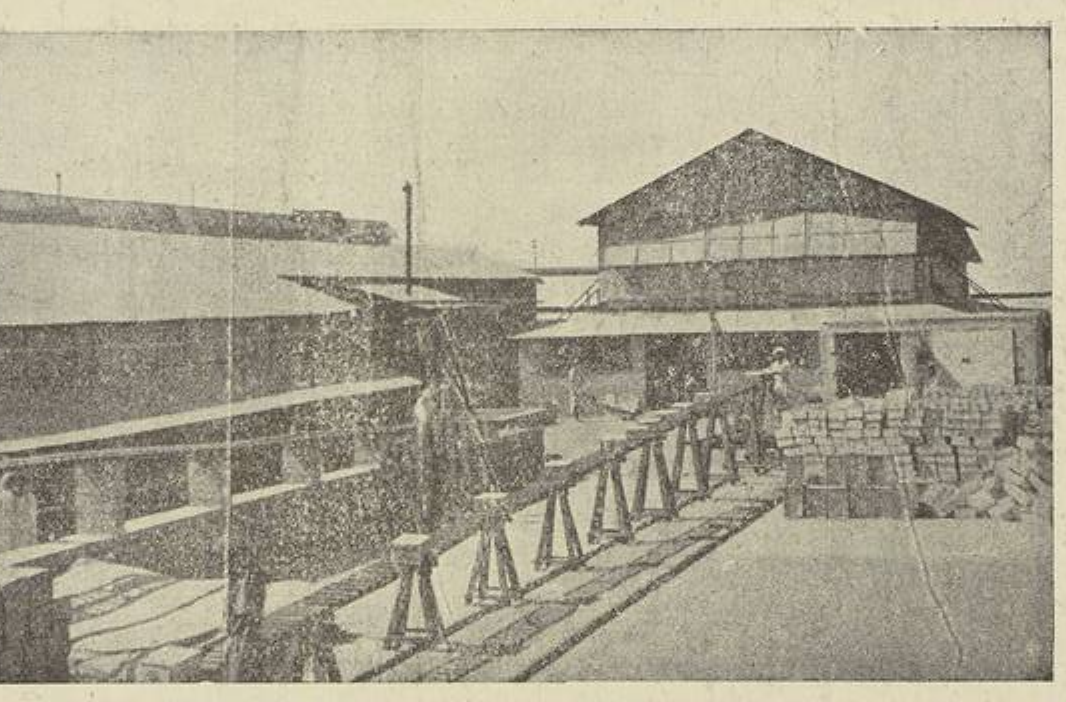
ويكبس في الخصاف المعروف بالانصيفي - أي نصف من - وتزن خصفته ٣٠ أو ٢/ ونصف أقة استانة ويصدر الى الهند في ابتداء الموسم وحيث انه بشرة الموسم وأول التمور المصدرة الى الهند فانه عادة يباع باسعار جيدة . ويجري كبسه في الجواخين ويشترى وكان يصدر مباشرة دون ان يترك المجال لعرضه على شركة اندرو ير محتكرة تمور البصرة « حتى ١٩٥٢ » وكانت تستوفى عمولتها عليه دون ان تستلم منه شيئاً .

د - الحلاوي والساير والخضراوي

وتكبس بالاشكال التالية ، أدرجها حسب قدميتها :

الجبس - تنظف التمور من عنوقها ومن الغبار العالق بها وتبخر ثم يملأ بها الصندوق الاعتيادي ويضغط عليه ضغطا خفيفا بحيث تبقي التمور رخوة يمكن حلها عن بعضها دون التصاقها ويكون الصندوق مبطناً من الداخل بورق المشمع . ويزن هذا الصندوق ٥٠ ليبرة . لا يوجد عليه طلب الآن لقلة الكمية التي يسعها الصندوق من جهة ولوجود النواة فيه غير انه يكبس من الحلاوى زهاء الألفين صندوق سنويا تصدر الى الولايات المتحدة الامريكية بطلب خاص من المعامل التى تشتغل فى اعادة كبس التمور هناك وطليها بمواد سكرية ومزخرفة . وقد قيل بأن هذا النوع كان اول انواع الكبس قبل ان تبتدئ مكابس البصرة التمور فردة فردة ولكن لم يعثر على سجل يبين تصدير هذا النوع من الكبس منذ سنة ١٩٠٦ فاذا كان هذا النوع معروفا قديما لابد وان كانت له اسواق قبل هذا التاريخ .

اللوحة رقم (٧)



الكبس الحديث ، والتبخير فى البصرة

الكبس الاعتيادي ـ يبطن الصندوق بورق المشمع من الداخل ثم تنظف التمور من عذوقها ومن الغبار ، وتصف فردة فردة بدون تفشيق ويضغط مرتين ضغطا جيدا الاولى عند وصول العاملة الى منتصفه والثانية بعد انجاز كبسه . ويزن هـذا الصندوق ٧٠ ليبرة . ويعتبر هذا النوع تطورا وتحسنا فى الكبس على طريقة « الجبس » السالف بيانها .

انصاف صندوق الكبس الاعتيادي ـ وهو نفس طريقة الكبس بالصنف الكامل وكانت له تجارة رابحة ماقبل سنوات ١٩١٤ ـ ١٩١٨ ولكنها تدهورت ونبذت بعدها وبعد كساد سنوات ١٩٢٢ ـ ١٩٢٤ ولأن كلفته اكثر من الصندوق الكامل وزنه ٣٥ ليبرة .

الكبس الاعتيادي المفشق ـ وهو لايختلف عن الكبس الاعتيادي سوى أن تموره مفشقة .

الكبس النصفي ـ وهو لا يختلف عن الكبس الاعتيادي المفشق سوى انه عند اكمال كبس نصفه يغلف النصف التحتاني بورق المشمع ويضغط ثم يكبس النصف الفوقاني بورق المشمع منفردا بحيث يكون كل نصف مغلفاً لوحده ومنفردا عن النصف الثاني ويزن النصفان ٧٠ ليبرة .

الكبس الربعي ـ وهو ايضا لايختلف عن الكبس الاعتيادي المفشق غير انه بعد ان يبطن الصندوق بالورق يكبس ربعه ويفرش عليه ورقتان ثم الربع الثاني وتفرش عليه ورقتان ثم لربع الثالث وتفرش عليه ورقة واحدة وعند فتح الصندوق يكون كل ربع له ورقة تعزله عن الربع الذى فوقه والربع الذي تحته . ويزن هذا الكبس ايضا ٧٠ ليبرة .

الكبس السدسي ـ وهو مشابه للكبس النصفي والربعي سوى انه بعد تبطين الصندوق بالورق المشمع تضع العاملة ورقة عامودية تحت الصفين الاولين وهكذا تقف ورقة تحجز بين كل صفين حتى انجاز كبس الصندوق . والغاية من هذا النوع

هو عند فتح الصندوق يستطيع الانسان حل كل سدس عن الآخر بسهولة ويتطلب هذا الكبس انتقاء تمور خشنة طويلة بحيث كل اثنى عشر فردة طول الصندوق لتسهل قسمتها كل صفين سدس .

كبس الكارتون – كانت قبل الحرب تستورد كميات كبيرة من علب الكارتون زنة الواحدة ليبرة واحدة بعلامات مختلفة تطبع اشكالها حسب طلب التجار وبعلاماتهم الفارقة. ولكن الاحتكار «حتى ١٩٥٢» قدقضى على هذا الكبس بسبب قلة مواد التغليف ولأن المحتكر كان يحتاج الى تمور مكبوسة بالصناديق لمقصد إعاشة الممالك الجائعة بعد الحرب الاخيرة وكان لايهتم بالكبس الجذاب. وكان كبس الكارتون فيما مضى على أنواعه معروفا منذ خمسين سنة ويعتبر أول نوع من الكبس المحسن والجذاب ولم تنجح تجارته في السابق نظراً لقلة الضغط المستعمل فى كبسه وكانت تتسرب اليه الحشرات وخاصة السوسة . ولم يزل لدى بعض الشركات مئات الألوف من علب الكارتون من فضلات الكبس السابق .

الكبس بالسيلوفين ـ تكبس التمور بالسيلوفين بأشكال متعددة منها الأعتيادي ويكون مكعبات تتراوح أوزانها حسب رغبة الأسواق ومنها ما يحشى بالجوز واللوز أو تثرم مع التمور وتصب بقوالب صغيرة وتغلف بورق السيلوفين أو ما يحشى بالجوز واللوز وتغلف كل فردة منفردة ومنها المشكرة وهي التمور المحشوة بالجوز او اللوز ثم تطلى بالقهوة أو الشكر السائل وتصف بعلب صغيرة .

وهناك نوع من كبس السيلوفين امتاز به محل شركة مارين أخوان ، يطلق عليه حلوى التمر ،وطريقة كبسه هى بعد ان يفشق التمر ويحشى بالجوز أو اللوز يوضع في وعاء معدنى فى فرن حرارته ١٥٠ فهرينهايت لمدة ١٥ دقيقة ثم يخرج من الفرن ويرش بسائل مركب من الفانيلا وعطور خفيفة أخرى ويكبس وهو حار فى أكياس مكعبة من ورق جذاب ومبطنة بورق المشمع ويعلب في علب أو صناديق حسب الرغبة . ومن هذا النوع من الكبس ما

يكبس في أنابيب (لول) مدورة مستطيلة من الورق الجذاب يظهر التمر كأنه شوكلاته مستوردة من أفخر معامل الشوكلاته العالمية .

الكبس بالصفائح – وهناك طلبات خاصة للكبس بالصفائح خاصة للاستهلاك الداخلي ولسوريا ولبنان لأن معظم البلاد العربية تعتبر التمور المكبوسة بالصفائح النظيفه أجود من التمور المكبوسة بالصناديق او بالخصاف لعدم تمكن الحشرات من الوصول الى داخلية الصفائح . ومن التمور التجارية التى تكبس بالصفائح الساير والحلاوي أما الأشكال الأخرى وهي الخضراوي والبرحي والأدكال فهي تقدم هدايا ومنها ما يعسل ويرش بين طبقاتها السمسم او البطنج .

تفشيق التمور – لما كانت زنة نواة التمر تتراوح بين ١٣ ونصف الى ١٨٪ من الثمرة فقد اتجهت تجارة التمور الى تصدير التمور مفشقة لأنها تتمكن من تصدير اكثر كمية من التمور ولا تكلف بدفع أجور الشحن على هذه النسبة من النواة التي لا فائدة لها الى المستهلك الأجنبي وقد أختص العمال بالتفشيق غير انه لقلة العمال يجري الآن توزيع التمور على البيوت خارج المكبس وتفشق فى البيوت ثم تنقل الى المكبس وتسلم التمور التي تفشق بهذه الطريقة الى العمال بالوزن وتستلم منهم بالوزن مع النواة والعثق . وحيث ان التفشيق في المكابس يجري تحت الرقابة فلايسمح للعمال بتفشيق التمور بأضراسهم ولكن التفشيق الذي يجري في دور السكنى من قبل القرويين لا يعلم كيف يجري وربما كان أغلبه يفشق بالأضراس لذا فان جمعية التمور قد حثت بعض المصانع بالسعي لأختراع آلة تستخرج نواة التمر بسرعة والتجارب تجري الآن في سويسرا لأيجاد مثل هذه الآلة . وبالفعل قد استحدثت هذه الآلة .

٤ – أستلام التمور فى المكابس

حسب اتفاقيات الأحتكار تعرض التمور من قبل الملاكين على شركة

الأحتكار لأستلامها ودفع أثمانها ولما كان المكبسون يقومون بالكبس لشركة الاحتكار فان المكبس يعتبر وكيلا للشركة ويستلم التمور نيابة عن الشركة ويعطي الملاك وصلا بها على ان يدفع الثمن الى الملاك خلال واحد وعشرين يوما من قبل المكبس أو من قبل الشركة حسب الاتفاق الموجود بين الشركة وبين المكبس . والقاعدة الجارية فى استلام التمور هي كما يلي :

قبل ابتداء الموسم يتفق المكبس مع عدد من الملاكين على تسليم تمورهم اليه ويعطى مبالغ من السلفة الى من يحتاجها منهم على أن يكون السعر حسب السعر المقرر في الأتفاقية وعند استلام المكبس الصناديق من شركة الاحتكار يعطي حاجة كل ملاك منها حسب كمية التمور المقاول عليها بأعتبار اربعة صناديق لكل من . وبعد « جذاذ » التمور وتنقيتها في الجواخين من الخايس والحشف والرطب تعبأ رخوة في الصناديق الفارغة وتشحن في القوارب وترسل الى المكبس وهناك تفشق وتكبس بالصندوق .

وأحياناً تكون التمور يابسة وتحتاج الى تليين فتفرغ من صناديقها وتكدس بشكل «روطة» كبيرة على ارتفاع متر واحد بعد ان يفرش تحتها السعف والحصران وتغطى بالحصران والمشمع خشية من الامطار وتبقى التمور فى هذه «الروطة» صالحة للاستعمال بعد شهر أو شهرين . وبعض هذه «الروط» ترش بالماء اذا كان التمر ناشفاً جداً مثل أبي خشيم والحلاوي. ولكن المكبس حذر من هذا الرش لئلا يكون مائه زائدا . وحيث انه يجري عزل التمور قبل كبسها قد تفضل كمية من تمور الفلة بنتيجة العزل لاتصلح للكبس فى الصناديق فتباع هذه مكبوسة بالخصاف الى الداخل لحساب المكبس بسعر يتراوح بين الثمانية والخمسة عشر دينار حسب الطلب فى الداخل وكثرة وقلة التمور فى البصرة .

ويسعى بعض المكبسين الى شراء التمور بأسعار أقل من اسعار الاتفاق كما ويسعون الى أخذ السماحات بالوزن وذلك عندما تكون اسعار التمور

منخفضة أو لا توجد لدى المحتكر صناديق أو عندما يمنع التصدير التجاري بالخصاف فلا يستطيع الملاك من تصريف تموره على غير المكبس .

فالجمعية تبذل أقصى الجهود لمنع مثل هذه السماحات بالثمن او الكمية على أن يراجعها الملاك بشكواه . غير ان الجمعية تعلم بأن عدداً كبيراً من صغار الملاكين يبيعون تمورهم الى المكبسين باسعار واطئة ويعطون سماحات بالوزن ولا يراجعون الجمعية بذلك لأنهم بحاجة الى دراهم ولأن التخفيض في الاسعار والكمية يجري حسب اتفاق بينهم وبين المكبسين و بموافقتهم التامة .

٥ ـ العمال

ان طريقة استخدام العمال في المكبس موضحة فى نظام عمال مكابس التمور وذلك بأن يتفق المكبس مع رئيس عمال واحداًو اكثر حسب مقدرة رئيس العمال على جلب عدد معين من النساء العاملات فى تفشيق وصف التمور ، ويرافقهن عدد مناسب من الرجال لأجل اشغال الشريعة كنقل وتفريغ التمور الواردة من البساتين وشحن التمور فى السفن لأجل نقلها الى البواخر . ويستلم رئيس العمال في شهر كانون الثاني من كل سنة مبلغاً من الدراهم سلفة لحساب تسليف العمال وتأمين العدد اللازم منهم للاشتغال خلال الموسم القادم في المكبس . وتدفع السلفة الى رئيس العمال عادة بثلاثة أقساط منها الاول عند تنظيم المقاولة فى كانون الثانى والقسط الثاني في شهر مايس والقسط الثالث عند نزول العمال الى المكبس . وبعد حضور العمال الى المكبس يطالب رئيس العمال مبالغ من النقود من المكبس بقصد اعاشة العمال تضاف هذه المبالغ الى السلفة الممنوحة له . وفى نهاية العمل يجمع رئيس العمال بطاقات العمل الموجودة لدى العاملات ويقدمها الى المكبس فيدفع المكبس اجورها حسب تعريفة اسعار جمعية التمور المقررة سنويا . وقضية العمال وتأمين العدد الكافي منهم لحاجة المكبس اصبحت من القضايا المعقدة التي تحتاج الى الحل السريع . اذ لا يوجد اليوم رئيس عمال يستطيع جلب

العدد المتفق عليه من العمال لأن المكبس يدفع بين الاربعة والثمانية دنانير عن كل عاملة كسلفة بينما نجد رئيس العمال يدفع بين العشرة والثمانية عشر دينار عن كل امرأة « صافوفه ». واذا فرضنا ان رئيس عمال استلم ٥٠٠ دينار من من المكبس لتسليفها الى مائة امرأة ولا يستطيع ان يسلف اكثر من ثلاثين امرأة بمبلغ ٣٠٠ دينار منهن النشيطة بسلفة كبيرة والضعيفة فى الكبس بسلفة لا تتجاوز الاربعة دنانير، وماتبقى من السلفة يبقيه لنفسه لسد نفقات تنقله والاجور لكتابة مقاولات العاملات ومعيشته، وعند استلام القسط الثاني من السلفة فى شهر مايس يدفع القسم الباقي من المبلغ المتفق عليه مع العاملة لها وماتبقى من السلفة التي يستلمها يبقيها لسد حاجاته ونفقاته الشخصية، والقسط الثالث ينفق قسم منه على اجور نقل العمال الى البصرة والى المكابس . واغلب رؤساء العمال يتصرفون بما لا يقل عن ثلث السلفة لشخصهم وأحسنهم لا يستطيع ان يجلب نصف العدد المتفق عليه من العمال . لذلك فأن جميع رؤساء العمال عند انتهاء العمل لا يوفون السلفة الممنوحة لهم وتجدد هذه البقايا سنويا وتتراكم بذمة رئيس العمال في مقاولته الجديدة بحيث يتضخم مبلغ السلفة فى المقاولة الجديدة . والحقيقة هي ان البقايا المدورة اعتبرت جزءا من السلفة الجديدة وهكذا تكون بقايا السنة الثانية المدورة على السنة الثالثة ضعف بقايا السنه الاولى .

ولقد التجأ بعض المكبسين الى المحاكم لأستحصال البقايا من رؤساء العمال ولكن حالة رئيس العمال عند ظهوره امام المحاكم لا تشجع الحاكم على الزام رئيس العمال بدفع المبلغ المحكوم به مرة واحدة ولا يوجد لديه ما يمكن حجزه وليس له مورد داعي لتقسيط المبلغ عليه وهكذا يضطر الحاكم الى تقسيط المبلغ باقساط شهرية تتراوح بين الربع دينار والدينار واذا حكم على رئيس العمال فانه لا يعقد مقاولة مع اى مكبس كان خشية من حجز اجوره بل يتقدم ابن او اخ له تجري المقاولة معه بكفالته او بدونها .

وهكذا اصبح المكبسون موئلا لرؤساء العمال وغدا المكبس مجالا

لهم لأستلام مبالغ لقاء جلب العمال وهم لا يجلبون اكثر من نصف العدد المقاول عليه .

ادارة المكبس

لكل مكبس كاتب اول مسؤول في مكبسه ويجاز من طبابة الوقاية الصحية ويكون مسؤولا امام دوائر الصحة عن تطبيق الانظمة والتعليمات في المكبس. والكاتب مسؤول بتسجيل العمال الموجودين في المكبس يوميا ، ويمسك سجلا خاصاً بدوامهم وبأشتغالهم ويمسك الكاتب ايضا سجلات اخرى تبين مقدار مااستلمه من الصناديق الفارغة وما سلم منها الى الملاكين لجلب التمور فيها وكميات التمور التي استلمها من الملاكين وانواعها وما كبس من كل نوع واشكال كبسه وما يشحنه الى البواخر وتحفظ هذه السجلات فى المكبس للأطلاع عليها عند الكشف والحاجة .

اما فى مخيم العمال فاذرئيس العمال مسؤول تجاه الكاتب الاول وتجاه دوائر الصحة عن المخالفات التي تقع فيه .

المكبس النموذجي ومطابخ التمور :

ان الكبس النموذجي الحديث يهتم بكثير من الأمور . وان أهم عمليات الكبس اليوم هي عملية تفصيم التمور .

ويمكن القول بان تفصيم التمور (استخراج النواة) أمر حديث العهد في صناعة كبس التمور العراقية وقد ادخل فى هذه الصناعة العراقية في سنه ١٩٢٤ من قبل شركة مارين اخوان وكانت تجربتهم الأولى بثلاثة آلاف صندوق ارسلوها على حسابهم الخاص الى بريطانيا كما اسلفنا وحصل عليها اقبال كبير بحيث ازداد الطلب عليها فى السنين التالية . وفي سنة ١٩٣١ ازداد الطلب على التمور المفصمة من جميع الاسواق بحيث قام المكبسون الامريكيون بالتمرين على

امكانية اختراع ماكينة لتفصيم التمور بها بدلا من الاعمال اليدوية . ولم تنقطع اعمال التحري والتجارب طيلة العشرين سنة الماضية ولكن لم ينجح احد المكبسين فى العراق بالعثور على ضالته وباءت جميع مساعي الشركات الكبرى التي تكبس التمور بالفشل رغم المبالغ الطائلة التي انفقت في سبيل اختراع ماكينة لتفصيم التمور .

وفى سنة ١٩٥١ قامت شركة المانية بالتجارب على التمور العراقية وطلبت الى الجمعية ان تزودها بكمية من التمور لتجري تجاربها فى اختراع الماكينة وفى سنه ١٩٥٣ شحنت هذه الشركة ماكنتين الى العراق - احداهما كبيرة والثانية صغيرة وقد تبين من اختبارهما بانهما غير عمليتين ولا يمكن استثمارهما تجارياً لذلك اعيدتا الى المانيا مع تقرير مسهب يبين العيوب الموجودة فيها .

وفى سنة ١٩٥١ قام السيد سيريل البير اصفر ببعض التجارب وصنع ثلاث مكائن اولية احداها تدار باليد ، والماكنتان الأخريان تداران بالكهرباء وفيها من التسهيلات ما يمكن تفصيم التمور . ولكن العمل فيها ظهر بأنه غير تجاري ولا سالماً تماما من العيوب . ثم ادخلت بعض التحسينات على آخر ماوضعه فى هذا الشأن وشحن النموذج الى استراليا . غير ان المهندس الذي كان سيرعى هذا النموذج توفي على الأثر . فاعيدت ماكينة الى العراق والآن ينوي السيد سيريل شحن ماكينة الى سويسرا لدرسها وتوسيعها وتعديل بعض اجهزتها .

من هذا يستدل بأننا لم نحصل على ماكينة تفصيم التمور . وان التفصيم يجرى بألسكاكين بواسطة العمال يدوياً .

وقد استطاع امريكي يدعى المستر « إيوت » ان يخترع ماكينة تفصيم التمور - وهي ماكينة جيدة جدا ولكنه لايبيع اختراعه بل يؤجره

لقاء سنة او سنتين عن تفصيم كل ليبرة من التمور وقد استوردت الشركة الافريقية هذه السنة (١٩٥٥) ست ماكينات من هذا النوع وفيما يلي عنوان الشركة التي صنعت هذه الماكينة :-

The W . H . Marvin Co . Urbana , Ohio , U . S A .

واسم الماكينة Date Pitter - Model 49A

كما ويقال بأن شركة هلس اخوان استاجرت في سنة ١٩٥٣ من اليوت اثنتي عشرة ماكينة استخدمتها في تفصيم تمورها المستوردة من العراق في مكابسها في امريكا ويقال بأنها سعت في هذه السنة «١٩٥٥» الى الاكثار من التمور غير المفصمة ليجري تفصيمها في امريكا بواسطة ماكينات « اليوت » .

ولقد استوردت جمعية التمور ثلاث ماكينات لسحق التمور واستخراج النواة بطريقة سحق التمور وهذه الماكينة تصلح للصناعة التي تستخرج النواة من التمرة بطريقة هرس التمرة وهي لا تصلح للتمور التي تدخل العلب الصغيرة لكنها تصلح لصنع معجون التمر وكبس التمر كبس جملة لاغراض صناعية .

واهم ما يستخدم من الماكينات في صناعة كبس التمور هي كما يلي :-

ماكينة الغسل والتجفيف — وهي ماكنة اميركية موضوعة على أساس ماكينات غسل الأثمار - وبعد دخول الثمر في حوضها يطلق عليه دوش قوي من الماء يغسله ثم يفتح عليه تيار من الهواء فيجففه وبذلك يكون الثمر قد غسل ونظف وجفف وأصبح صالحاً بعد هذه العملية للتفريق .

ماكينة العزل والتصنيف — وهذه الماكينة ليست سوى أنطقة مطاطية تسير بقوة الكهرباء ومقسمة الى ثلاثة أقسام تعزل التمور عليها وتسير عنها معزولة في ثلاث أصناف الى عمليات أخرى .

ماكينة الترطيب — بعد أن يتم تبخير وغسل وعزل التمور يدخل الجاف منها الى ماكينة الترطيب حيث تضاف اليها نسبة من الرطوبة وبعدها يجري تعليبها

في علب أو اكياس او صناديق .

التبخير — والتمور تبخر مرتين،مرة عند ورودها الى المكبس ومرة بعد كبسها أما في غرف التبخير تحت الضغط الأعتيادي أو في المبخرة تحت الضغط المختزل. وفي جميع الحالات تستخدم عدة أنواع من الغازات التي لا تؤثر على التمور أو طعمها إنما تصونها من التلوث بالحشرات فقط .

وهنالك مكائن مختلفة لتغليف التمور بالسيلوفين او الكارتون وهي مكائن كهربائية أوتوماتيكية .

كما أن في البلاد الأخرى تستخدم أحواض كبيرة لتغطيس التمور لمدة أربع وعشرين ساعة واكثر وأحياناً بماء حار بدرجة ٣٦م لغرض ترطيب التمور الجافة. ثم بعد ذلك تفرش التمور في صواني من الاسلاك وتدخل في غرف التجفيف ويفتح عليها الهواء الحار لمدة ثماني ساعات واكثر لتجف منها رطوبة الغسل .

جذ التمور — يجري جذ التمور في شهر ايلول ، وتنقل حال جذها الى المكابس. وطريقة الجذ تلخص في تسلق الفلاح الى قمة النخلة بواسطة المصعد (الفروند) ومعه بكرة وحبل وسلة فيجذ العذق ويضعه في السلة أو يعلقه في شنكال ويدليه بواسطة البكرة والحبل في الاسفل ، وفي كعب النخلة يجري تفريط العذوق ووضع التمور في الصناديق وتنقل مباشرة الى المكابس القريبة الواقعة في وسط البساتين .

أما الكبس — فيجري في المكابس حيث يجري استلام جميع التمور وفي المكبس تعزل التمور واحدة فواحدة وتصنف الى ممتاز وجيد وحسن وفضلات ثم تغلف بعد تفصيصها أو بدون تفصيص بالسيلوفين او في الصناديق حسب الرغبة وبعد أن تسمر تنقل الى المبخرة حيث تبخر فيها ثم تشحن الى الباخرة .

أما الآلات والطرق التى تستعمل بالمكبس النموذجي العائد للجمعية فهي كما يأتي :

ان الماكنة المستعملة لافلاق التمور في الوقت الحاضر هى Masurator Senior Model وقد عملت من قبل شركة اليوت الأمريكية (Eliot) والماكنة المذكورة تفلق التمرة وتأخذ النواة منها وتصبح الثمرة مسطحة وذات طعم ورائحة . وان سرعة الماكنة هي بين الطن والطن ونصف فى الساعة بعد توفر العوامل التالية :

١ — ان يكون التمر نظيفاً جداً وخالياً من المواد الغريبة .

٢ — ان يكون التمر رطباً وغير جاف .

٣ — ان يكون التمر مفرطاً أي غير مكبوس .

ان هذه العوامل متوفرة فى المكبس النموذجي لجمعية التمور في كل من بغداد والبصرة .

وتعليب التمر فى المكبس النموذجي يجري على الوجه الآتى :

(١) تجلب التمور فى صناديق خشبية تسع ٧٠ باون ثم توضع فى غرفة التبخير لمدة ١٢ ساعة وهنا يضاف (ميثيل برومايد) لقتل جميع الحشرات .

(٢) بعد أن تفرغ الغرفة من الهواء تفتح الأبواب وتؤخذ الصناديق الى الخارج ويبدأ وضعها على سقيفة متحركة (Coaveyer Belt) وثم تذهب الى ماكنة الغسل فتغسل بالماء المعقم ثم بالماء الصافى ثم يستمر التمر السير على السقائف المتحركة وتبدأ اعمال التصنيف .

(٣) بعد اكمال أعمال التصنيف من قبل العاملات [النساء أو البنات اللواتي يلبسن البدلات الخاصة وكفوفاً من المطاط] . تؤخذ التمور وتعلب حسب الأوجه الآتية :

١ — في أكياس من السلوفين بواسطة آلات تسمى (Codie - kay)

وهى التي اشتريت من قبل الشركة المسماة بنفس الاسم .

٢ — او توضع فى كارتون وتغلف بالسيلوفين .

٣ — أو توضع في صناديق من الخشب .

وبعد ذلك توضع فى غرف التبخير لمدة ١٢ ساعة أخرى .

تبخير التمور

تبخر جميع التمور «كما اسلفنا» التى تصدر الى الخارج مكبوسة بالصناديق بعضها مرة واحدة عند الشحن وبعضها مرة قبل الكبس ومرة قبل الشحن ولدينا فى البصرة اربعة انواع من التبخير وهي :

أ — بعد ان يكبس الصندوق ويضغط قبل تغليفه يطعم بأبرة محتوياتها سائل ايثل فورميد (Ethyl Formade Fluid) ثم يغلق الصندوق ويشحن بعد بضعة أيام .

ب — يشيد اطار من الخشب حجمه ١٢ فى ٦ في ٦ قدم وتغلف جميع أطرافه وسقفه بورق برلب (Burlap paper) وهو عبارة عن ورق مشمع بالزفت وملصق على الجنفاص وتدفن أطرافه التي تمس الأرض ثم يوضع في الداخل وعاء كبير من التوتيا وفيه سائل الكلوروسول (Ch,Iorosl Eluid) وبعد مرور أربع وعشرين ساعة تكون جميع الحشرات قد قضى عليها . وتستعمل هذه الطريقة في تبخير التمور الفلة الغير مكبوسة . وبعد هذا التبخير تخزن التمور فى مربع من الارض محاط بساقية صغيرة من الاسمنت مليئة بالنفط الاسود لمنع تسرب الحشرات الى داخل المربع .

ج — بواسطة ماكينة التبخير التى تشتغل بالقوة الكهربائية ولها غرفة حديدية تحكم أبوابها بعد وضع ٦٠٠ الى ٨٠٠ صندوق فيها ويطلق عليها سائل غاز حامض الهايدروسينيك (Hydro cyonic Acid H H . C . N .) لمدة ساعة واحدة وقد وردت مؤخراً تعليمات من كاليفورنيا حول استعمال غاز الميثل

بروما يد (Mthye Bromide) في هـــذه الغرف غير انه يحتاج الى اربع وعشرين ساعة لتفريغ الغاز من الصناديق لأنه يستعمل بكمية ليرة واحدة لكل الف قدم مكعب وعليه فان شركة هلس أخوان أمتنعت عن استعماله باعتباره قوي جداً قد تتأتى عنه بعض عوارض التسمم في العمال الذين يشتغلون في ماكينة التبخير .

ولدينا في البصرة آلة تبخير عائدة الى شركة اندروويرو وهي أكبر جميع المكائن الموجودة في البصرة سعتها ٨٥٠ صندوقا في الساعة وبعدها تأتي ماكينة التبخير العائدة الى شركة هلس أخوان وسعتها ٦٠٠ صندوق في الساعة وكلاهما قد شدتا منذ ١٩٤٧ ثم ماكينة التبخير العائدة لشركة تجارة الخليج وسعتها ٥٠٠ صندوق . وهذه الماكينات الأربعة باستطاعتها تبخير جميع تمور لواء البصرة وبالأضافة الى هذه الماكينات توجد لدى شركة اصفر غرفـــة للتبخير تسع زهاء المائتين وخمسين صندوق في كل دفعة ولديها صندوق للتبخير يسع ستة صناديق كل مرة . ثم ان شركة هلس أخوان تشيد في كل مكبس اكثر من عشرة صناديق ، المذكورة في الفقرة (ب) اعلاه . يضاف الى كل ذلك طريقة هلس اخوان ، التطعيم بالابرة المذكورة في الفقرة (أ) أعلاه . هذا عدا مبخرة الجمعية النموذجية .

أما انواع المواد الكيمائية المستعملة في جميعها فهي .

Ethyl Formade Fluid
Chlorossol Fluid
Hydro cyenic Cas H . C . N .
Carbon Bi - Selphate.C.S·2 Liquid gossified into Carbon Di oxide C . O . 2 .

وتقوم شركة هلس اخوان بتفتيش التمور فردة فردة بعد تفشيقها وذلك بفتح الثمرة امام عين الشمس والنظر فيها ما اذا يوجد اثر للسوسة وتدفع الى البنات العاملات في التفتيش ١٠ افلاس لكل صندوق زنته ٤٠ ليبرة . وقد دربت شركة هلس اخوان عشرة اولاد من سكان قرية كوت السيد على كشف

التمور ودرس الحشرات وبيان النسبة المئوية من التمور الموبؤة بها وطرق مكافحتها وفي كل موسم توفد احد هؤلاء الطلاب الى المكبس الذي تتفق معه الشركة على شراء تمور لتصديرها الى امريكا. ويقوم هذا الطالب بالكشف على التمور التي يشتغلها المكبس ويقدم الى كوت السيد تقارير يومية عن حشراتها ونسبتها الخ.

ولقد اسست عملية تبخير التمور فى البصره على اثر اعتراض الولايات المتحدة الامريكية على وجود الحشرات في التمور والولايات المتحدة الآن تقبل التمور اذا كانت الحشرات فيها لا تتجاوز عشرة بالمائة وعلية فأن شركات التصدير في العراق تسعى لشحن التمور خالية من الحشرات بأمل انها تكسب بعض الحشرات فى مخازن البواخر وعند تفريغها فى نيويورك تكون نسبتها اربعة او خمسة بالمائة. ولأجل التأكد من حالة التمور عند تفريغها في نيويورك يقترح ان يتوسط لدى السلطات المختصة فى امريكا لتزويد العراق بتقاريرها حول حالة التمور عند تفريغها فى امريكا لتتخذ التدابير الناجعة ومنع العطب اذا وجد فيها.

والعادة ان تقوم دوائر الوقاية الصحية بأصدار الاجازات لاقامة المكابس الموقتة والدائمية وكذلك الحال بالنسبة لكتبة المكابس. ورؤساء العمال الذين يربو عددهم جميعاً على (٢١) الف عامل وعاملة كل موسم من مواسم كبس التمور.

تبخير التمور ومخازن التبريد (*)

للاستفادة من عملية التبخير يجب ان تجري حال قطف التمور وقبل اجراء عملية الكبس والتعليب. اما اذا لم يتسن ذلك مباشرة فيجب حفظ التمور في مخازن او غرف ذات نوافذ من السلك المشبك الناعم او فى غرف مصنوعة

* مقتبسات من تقرير الاستاذ حبيب هداية مدير المشاريع والشؤون الفنية - المنطقة الجنوبية - فى ٢٥/٧/١٩٥٥

بصورة خصوصية من نفس السلك المشبك وذلك لغرض تامين التهوية اللازمة على ان تكون سقوف هذه الغرف عازلة نسبيا ومانعة للحرارة الخارجية من التأثير على التمور المخزونة. ان هذا الاجراء عمليه موقتة تتخذ ريثما ترسل التمور الى المكابس والمباخر. وان تبخير التمور مرة واحدة كفيل بأبادة معظم الحشرات ولكن اذا اريد ابادة جميع الحشرات وبيضها، فيجب ان يكون التبخير على ثلاث مراحل، بين كل مرحلة واخرى فترة تتراوح بين ١٠-١٥ يوما. وللتأكـــد التام من سلامة عملية التبخير هذه، يجب ان تجري بعد عملية تفريغ الهواء من المباخر فى كل مرة.

ولقد ذكر آنفا ان التبخير يبيد الحشرات ولكن وجودها بصورة ميتة اوبقاء افرازاتها وبقاياها - في التمور طبعا - لايبرر عدم رفضها من قبل الدوائر الصحية فى البلاد التى تصدر التمور اليها.

وعلى هذا، هناك ضرورة لاجراء التبخير حين قطف التمر مباشرة وخزنه فى مخازن التبريد، وهذه الطريقة هي افضل طريقة يجب ان تتبع للقضاء على تكاثر الحشرات وافرازاتها في الثمرة بنسبة عالية الامر الذي يحول دون دخولها الى البلدان الامريكية والأوربية والتى لاتتساهل في هذه الناحية ابته.

لقد ظهر مما تقدم بأن العملية الآنفة الذكر تبيد الحشرات ولكن تلك الأبادة ليست ابديه اذ يكون التمر عرضة لأصابته بنفس العلة فيما اذا تعرض لعدوى الحشرات مرة ثانية بعد التبخير. ومن هنا تتجلى مزية الخزن.

إن مزية خزن التمور فى المخازن المبردة لاتنحصر فى منع العدوى فحسب، ولكنها تعيق تفقيس البويضات - ان وجدت - فى حالة اجراء عملية واحدة فقط للتبخير. وعلاوة على ذلك فان هذا الخزن يحافظ على لون التمور، وجودتها، كما انه يضمن بقاءها في حالة جيدة لمدة اطول بكثير من المدة التى تبقى فيها التمور

المخزونة في مخازن ذات درجات حرارة اعتيادية . ولكن عندما تتجاوز درجات الحرارة هذا الحد الاعتيادي (كما يحدث في بلادنا)، فبطبيعة الحال تقصر تلك المدة بتاثير هذه الحرارة العالية وتؤثر تأثيراً ظاهرا على حالة التمر وتقلل من جودته .

وهناك طريقة جديرة بالملاحظة وهي : في حالة شحن تمورنا بحالة نقية (اي خالية من الحشرات وغيرها) قد تلوث بحشرة السوس التي تبقى في مخازن بواخر الشحن نتيجة انشغال هذه المخازن ببعض الحبوب والمواد الاخرى . وبذلك لا تتوفر فيها الشروط الصحية المطلوبة في البلدان المصدرة اليها الامر الذي يمنع دخولها الى تلك الاماكن وبذلك تكون جميع اتعاب ونفقات التبخير والخزن قد ذهبت سدى بسبب عدم الانتباه الى هذه الناحية (اي شحن التمر في مخازن ملوثة) .

تطور تجارة التمور

لقد تطورت تجارة لتمور العراقية في خلال الخمسين عاما الاخيرة تطوراً بيناً . بيد أنه يلاحظ ، من ناحية اخرى ، ان ارقام التجارة للعشرين سنة الاولى من هذه الحقبة ، نزرة يسيرة وليست منتظمة . في حين ان احصاءات الربع الثاني من القرن الحالي متيسرة وفيها بعض الكفاية .

ففي عام ١٩٠٦ بلغت كميات التمور المصدرة من العراق زهاء ٣١٠٠٠ طن ، بينما نجدها تبلغ ٣٣٠١٠٠ طن في عام ١٩٥٢ ، أي تتضاعف نحو احدى عشرة مرة في خلال ٤٥ عاماً ..

والأحصائية التالية تبين لنا الوجوه التي سارت فيها تجارة التمور العراقية في اثناء الخمسين سنة الاخيرة (١٩٠٦-١٩٥٦) :

السنة	الكمية (طن)	القيمة (دينار)	السنة	الكمية (طن)	القيمة (دينار)
١٩٠٦	٣١٠٠٠	؟	١٩٤٣	٧٢٣٣٧	١٩٢٢٤٦٢
١٩١١	٦٦٠٠٠	؟	١٩٤٤	١٠٧٢٣	٢٤٤٢٢٩٦
١٩١٧	٨٠٠٠٠	١٧٢٠٠٠٠	١٩٤٥	١٥٣٣٩٠	٢٩٦٩٤٢١
١٩٢٧	١٥٠٠٠٠	١٣٢٠٠٠٠	١٩٤٦	٢٠٨٠٨٢	٤٤٢٤٦٠٥
١٩٣٤	١١٤٣٠٠	٨٣٤/٤٣			
١٩٣٥	١٧٢٤١٣	٩٧٥٩٦٦	١٩٤٧	٢٢٦٣١٠	٤٧٠١٨١٩
١٩٣٦	١٥٩٣٩٣	٨٦٣٦٧١	١٩٤٨	٢١٤٣٩٥	٤٧٤١٦٤٢
١٩٣٧	١٩١٠١٧	٩٧٤٢١٦	١٩٤٩	١٤٠٨٨٩	٣١٧٣٨٨٨
١٩٣٨	١٨٥٥٥٠	٨٨٧١٤٠	١٩٥٠	٢١١٩٩٩	٤٢٩٢٧٤٩
١٩٣٩	١٤٨٢٦٢	٩٦٣٢٢٤	١٩٥١	٣٣٠١٠٠	٥٥٩٦٠٦٤
١٩٤٠	١٣٢٢٥٢	١٠٤٤٩٩٦	١٩٥٢	٢٤٢٧٦١	٤٦٥٢٠٧١
١٩٤١	١٤٣٤٤٨	١٠١٨١١٣	١٩٥٣	٢٥٢٤٩٣	٤٢٢٧١٥٧
١٩٤٢	١٠٥٥٩٨	١٢٩٨٣٤٠	١٩٥٤	٢١٧٨٨٧	٣٥٢٥٦٦٩

يلاحظ على هذا الجدول ما يأتي :

(١) يبدو ان الحقبة بين ١٩٠٦ و ١٩٣٨ امتازت بالزيادة المستمرة فى كميات التمور المصدرة من العراق ، باستثناء سنة ١٩٣٤ حيث لا تنطبق القاعدة عليها ولعل السبب فى ذلك الفوضى التى صاحبت تجارة التمور قبيل تشكيل لجنة التمور عام ١٩٣٥ .

(٢) ومن دراسة الأرقام المذكورة من زاوية أقيامها نجد انها آخذة فى القلة فى ثلاثينات هذا القرن اجمالا . والسبب في ذلك هو أن الحقبة بالذات قد شاهدت أزمتين اقتصاديتين دوليتين هما أزمة ١٩٣١ ، وازمة ١٩٣٦ وما بعدها . وقد اتسمت هاتان الازمتان بسمة انخفاض اسعار المواد ، أو السلع ، بوجه عام وفى

العالم كافة . وبالطبع لم تستثن التمور من ذلك .

(٣) يجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار أن فترة الحرب الاخيرة (١٩٣٩ـ ١٩٤٥) هي فترة شاذة إتسمت بقلة ماصدر من التمور الى الخارج . حيث بلغ المعدل السنوى لما تم تصديره من التمور العراقية زهاء ١٢٣ الف طن . اي زهاء نصف معدل الكمية المصدرة من التمور خلال عشر السنوات الاخيرة ولاشك ان مرجعه هو ظروف الحرب وصعوبة النقل البحرى وانشغال البحار بالالغام والغواصات وما اليها . ولكن يجب ان نتذكر ايضا ان كميات لابأس بها من التمور قد استهلكتها القوات العسكرية المرابطة في العراق خلال الحرب ...

(٤) يمكن ان نأخذ بنظر الاعتبار فترة عشر السنوات الأخيرة باعتبارها فترة طبيعية للتجارة الدولية فضلا عن ان العراق نفسه قداخذ ينظم حياته الاقتصادية ويهتم بصادراته من المنتجات المحلية . وهكذا يبلغ معدل ماصدر من العراق للفترة ١٩٤٦ـ١٩٥٤ زهاء ٢٣٠ الف طن ، ومعدل اقيامها نحو ٠٠٠و٣٢٩و٤ دينار ويضاف الى هذه الكمية حوالي ٢٠ ـ ٢٥ الف طن من التمور التي تستهلكها تجارة الحدود دون ان تدخل ضمن احصاءات تجارة الصادرات .

(٥) ان اعظم السنوات من حيث تصدير التمور قيمة وكمية هى سنة ١٩٥١ حيث بلغت الكمية المصدرة منها ٣٣٠١٠٠ طن وكانت قيمتها ٥٥٩٦٠٦٤ ديناراً .

في حين ان اقل السنوات تصديرا للتمور ، فى الحقبة ذاتها ، سنة ١٩٤٩ حيث بلغت الكمية المصدرة من التمور نحواً من ١٤١٠٠٠ طن بلغت قيمتها ٢و٣ مليون دينار .

الصادرات حسب الاصناف وطرق الكبس :

سبق الكلام حول اصناف التمور الداخلة فى التجارة الدولية . وقديكون

من المفيد ان نعيد الى الذاكرة بأن هذه التمور هي : الزهدي والساير والحلاوي والخضراوي والبريم والجبجاب والديري .

صادرات التمور حسب الاصناف

(أ) الاهمية الكمية للأصناف

لاشك ان تمور الزهدي هى التي تحتل المقام الأول من حيث الكميات المصدرة منها كل عام . ويبلغ المعدل السنوى لثمان سنوات حديثة (١٩٤٦-١٩٥٣) زهاء ١٤٤ الف طن . وهذه كمية تعادل نحواً من ٦٠٪ من كميات التمور الصادرة من العراق ، اذا اعتبرنا ان مجموعها يقرب من ٢٥٠ الف طن من جميع اصناف التمور .

ويأتي الساير فى المقام الثاني حيث يبلغ معدل ماصدر منه الى خارج العراق للفترة المذكورة (١٩٤٦-١٩٥٣) زهاء ٤٢ الف طن . ومعنى ذلك أن هذه الكميه هي اقل من ثلث كميات الزهدي .

وبعد ذلك يأتي تمور الحلاوي حيث يبلغ معدل ماتم تصديره من هذا الصنف خلال الفتره عينها زهاء ٢٨ ألف طن سنوياً .

ويحتل الخضراوى المقام الرابع ومعدل الكميات المصدرة للمدة ذاتها هي زهاء ٧٧٠٠ طن .

وتأتى التمور اليابسة فى المرتبة الخامسة ويبلغ معدل ما صدر منها منها للحقبة المذكورة آنفاً زهاء ٤٤٠٠ طن .

أما التمور الأخرى فقد بلغ معدل الكميات المصدرة منها للحقبة عينها نحواً من ٢٤٠٠ طن .

والجدول التالي يبين صادرات التمور الى خارج العراق حسب أصنافها للسنوات ١٩٤٦-١٩٥٣ ، مستقاة من المجموعات الأحصائية السنوية لمديرية الكمارك والمكوس العامة :

جدول رقم «١»

السنة	حلاوي: الكمية بالطن	حلاوي: القيمة بالدنانير	خضراوي: الكمية بالطن	خضراوي: القيمة بالدنانير
١٩٤٦	٣٤٩٢٤	٨٤٣٣١٤	٧١١٨	١٧٩٨٥٨
١٩٤٧	٢٩٤٤١	٦٩٩٠١٤	١٣٨٤٥	٣٥٣٧٩٥
١٩٤٨	٣١٦٤٥	٧٤٧٧٧٨	١٠١١٢	٢٣٦٠٦٤
١٩٤٩	١٦٠٥٠	٤٠١٣٩٢	٤٤٨٢	١١٦٦٤٥
١٩٥٠	٣١٥٥١	٦٧٩٤٨٣	٦٥٢٢	١٣٣٧٩٠
١٩٥١	٣٦٣٣١	٧٨٧٥٩٥	٦٤٢٨	١٣٠١٢٣
١٩٥٢	٢٢٠٣٧	٤٥٢٤١٠	٤٤١٦	٩٣٢١٢
١٩٥٣	٢٣٨٠٣	٥١٧٤٣٤	٨٦٩٨	١٨٠٢٨٧

جدول رقم «٢» يتبع سابقه

السنة	ساير: الكمية بالطن	ساير: القيمة بالدنانير	زهدي: الكمية بالطن	زهدي: القيمة بالدنانير
١٩٤٦	٣٨٨٨٣	٨٣٤٩٦٥	١٢١٤٨٠	٢٣٧٠٦٣٦
١٩٤٧	٤٠٤٣٤	٨٠٤٢٥٣	١٣٣٢٥١	٢٥٩٣١٠٣
١٩٤٨	٤٣٣٥٥	٩١٤١٩٧	١٢٢٧٣٦	٢٦٣١٨٠٤
١٩٤٩	٢٥٠٦٥	٥٦٢٩٧٢	٨٩٠٤٢	١٨٦٢٣٧٧
١٩٥٠	٤٨١٥٧	٩٠٠١٦٠	١١٨٦٣٣	٢٢٩٩٨٩٨
١٩٥١	٥٢٤٨٦	٩٣٦٢٧٩	٢٢٨٠٧٣	٣٥٠٩٢٣٥
١٩٥٢	٤٠٣٢٤	٧٦١٣٥٢	١٦٩٦٠٤	٣١٤٨٠٠٨
١٩٥٣	٤٤٨٧٦	٨١٦٤٧١	١٦٨١٦١	٢٥٠٣٧٣٢

جدول رقم « ٣ » يتبع سابقه

السنة	تمور يابسة الكمية بالطن	تمور يابسة القيمة بالدنانير	أنواع أخرى الكمية بالطن	أنواع أخرى القيمة بالدنانير
١٩٤٦	٣٩٧٢	١٧٤٨١٧	٢٩٦٠	٥٦٥٢٥
١٩٤٧	٥٤٧٧	١٥٦١٩٦	٣٨٦٦	٩٥٤٥٨
١٩٤٨	٣٤٠١	١٣٣٠٧٩	٣١٤٨	٧٨٧٢٠
١٩٤٩	٣٤٥٦	١٦٩١٢١	٢٤٩٣	٦١٣٨١
١٩٥٠	٥٢٩٣	٢٣٨٩٧٧	١٨٤٥	٤٠٤٤١
١٩٥١	٥٠٣٣	٢٠٨٣٠٨	١٧٤٨	٣٤٥٢٧
١٩٥٢	٤٦٣٥	١٦٣٠٦٥	١٧٤٥	٣٤٠٢٤
١٩٥٣	٥٤٢٥	١٨١٦٥٥	١٥٣٠	٢٧٥٧٨

جدول رقم «٤» يتبع سابقه

السنة	المجموع الكلي الكمية بالطن	المجموع الكلي القيمة بالدنانير
١٩٤٦	٢٠٩٣٣٧	٤٤٥٥١١٥
١٩٤٧	٢٢٦٣١٤	٤٧٠١٨١٩
١٩٤٨	٢١٤٣٩٧	٤٧٤١٦٤٢
١٩٤٩	١٤٠٨٨٨	٣١٧٣٨٨٨
١٩٥٠	٢١٢٠٠١	٤٢٩٢٧٤٩
١٩٥١	٣٣٠٠٩٩	٥٥٩٦٠٦٧
١٩٥٢	٢٤٢٧٦١	٤٦٥٢٠٧١
١٩٥٣	٢٥٢٤٩٣	٤٢٢٧١٥٧

(ب) الأهمية القيمية للأصناف المصدرة

يمكن القول مجدداً بأن تمور الزهدي هي التي تحتل الصنف الأول بين الاصناف من حيث الأهمية القيمية . وبلغ معدل اقيام تمور الزهدى المصدرة بين ١٩٤٦ و ١٩٥٣ حوالي ٢٦٢٥٠٠٠ دينار او ما يعادل اكثر من نصف قيم التمور الاخرى كافة . كذلك كان الحال من حيث الاهمية الـكمية كما سلف .

وتاتي تمور الساير فى الصف الثانى من حيث الاهمية القيمية بين التمور الاخرى . وقد بلغ معدل اقيام ماتم تصديره في خلال الثمان سنوات الاخيرة (٨١٦٣٣١) ديناراً : اي نحو سدس مجموع قيم التمور الاخرى وبضمنها الزهدي والساير . ومثل ذلك كان القول آنفا بصدد معدل كميات صنف الساير .

وبعد ذلك يحتل الحلاوي المرتبة الثالثة من حيث قيم المصدر منه كمعدل للسنوات الثمان المذكورة (١٩٤٦-١٩٥٣) . وقد بلغ هذا المعدل مبلغا قدره (٦٣٩٨٠٤) ديناراً . وهذا مبلغ يعادل ثمن مجموع معدل قيم التمور المصدرة كافة فى الحقبة ذاتها . كذلك يقال عن هذا الصنف من حيث معدل الـكمية .

أما تمور الخضراوي فقد احتلت المقام الرابع بعد الحلاوى . وقد بلغ معدل اثمانها للثمان سنوات المذكورة آنفاً (١٩٤٦-١٩٥٣) مبلغا قدره (٢٧٧٩٧٢ دينار . كـذلك قيل عن أهمية الخضراوى من ناحية معدل الكميات المصدرة منه .

وبعد ذلك يأتي دور كل من التمور اليابسة (الجافة) والانواع الاخرى وقـد بلغ معدل قيم التمور الجافة للفترة ذاتهـا (١٩٤٦ - ١٩٥٣) مايساوى (١٧٨١٥٢) ديناراً . فى حين ان التمور اليابسة قد بلغت في معدلها من حيث قيمة المصدر منها زهاء (٥٢٩٥٧ ديناراً

ومما يجدر ذكره ان معدل كميات اصناف التمور المختلفه المصدرة من

العراق للفترة المذكورة قد بلغ زها(٣٢٥) الف طن (عدا عن ٢٥٠٠٠ طن طن كتقدير للتمور المصدرة غير الداخلة في الصادرات المنظورة) .

أما معدل أقيام أصناف التمور المذكورة كافة للفترة ذاتها فقد وصل الى (٤٤٥٨٠٦٤) ديناراً .

التصدير حسب اوعية الكبس

والجدول التالي يبين صادرات التمور الموسمية جسب اوعية الكبس (على اساس اجازات جمعية التمور ابتداءاً من اول الموسم حتى ٣١/آب من السنة التالية) .

معدل الموسم ١٩٥٤/١٩٥٥

الانواع	في الصندوق طن	في الخصاف طن	الأوعية الأخرى طن	المجموع طن
حلاوي	١٧٧٥٥	٣٤٢٢	١٨٣	٢١٣٦٠
خضراوي	٤٣٣٠	٣٢٥	٤١٠٠	٥٠٦٥
ساير	٢٣٩٢٤	٨٩٢٠	٤٨٣٥	٣٧٦٧٩
زهدي البصرة	—	١٠٦٠٣	٠٠٠	١٠٦٠٣
زهدي الفرات	٣٠٤٣	١٣٠١٩٣	٤٨٧٧٩	١٨٢٠١٥
ديري		٠٠٠٠٠	١٠٥٧	١٠٥٧
خلال البريم			٧٣٤	٧٣٤
جبجاب			٤١٤	٤١٤
متنوعة	٢	٧٩	٩٩	٩٩
المجموع	٤٩٠٥٤	١٥٣٥٤٢	٥٦٥١٦	٢٥٩٠٢٦

١ـ ويبدو من هذا الجدول ان اربعة اخماس تمور الحلاوي تصدر في

فى الصناديق . والنسبة الباقية فى الخصاف والأوعية الاخرى . مع العلم بأن النوع الأول من الكبس يخص اسواق امريكا واوربا ، في حين ان الثانى يذهب الى اسواق الشرق بوجه عام .

٢ـ ان ٨٠٪ من تمور الخضراوي تكبس فى الصناديق ، وتصدر الى الاسواق الاوربية بوجه خاص ، كما سيجئ الذكر ، والبقية الى الاسواق الشرقية .

٣ـ ان ٧٥٪ من تمور الساير تكبس فى الصندوق ، وتصدر الى الاسواق الامريكية والاوربية . اما النسبة الباقية فتصدر الى اسواق الهند والباكستان وغيرها .

٤ـ زهدي الفرات يصدر معظمه (حوالي ٦٠٪) في الخصاف ، وحوالى ٢٥٪ فى الاكياس ، ولا يصدر فى الصندوق إلا نحو ١٠ـ١٥٪ مع الملاحظة بأن الاتجاه الحديث في تصدير زهدي الفرات هو كبسه فى الصناديق والكرتون والسيلوفين .

٥ـ يلاحظ اجمالا ان ثلاثة اخماس التمور المصدرة من العراق تكبس في الخصاف وخمس آخر فى الصندوق والخمس الاخير فى الاوعية الاخرى الممثلة بالاكياس وما اليها .

ومن هذا يبدو ايضاً امكان تقدم تجارة التمور فى المستقبل القريب عن طريق تقليل نسبة التمور المكبوسة فى الخصاف وزيادتها بالنسبة للاوعية الأخرى لاسيما الصندوق .

صادرات التمور حسب وسائل النقل

تصدر معظم التمور العراقية بالطريق المائي ومن ميناء البصرة ، ويلاحظ ان ثلاثة اخماس تمور العراق تصدر في البواخر . ولا شك فى ان معظم هذه الكمية تذهب الى الاسواق الاوربية والامريكية وشمالي افريقيا الى حد ما .

أما الخمسان الباقيان فيصدران بواسطة السفن الشراعية والوسائل البرية ، ويلاحظ بأن معظم التمور المصدرة فى السفن الشراعية تذهب الى بلاد الخليج والمضايق وجنوبي شرق آسيا الى حد ما . في حين ان الوسائل البرية تنقل التمور العراقية الى البلاد العربية القريبة بصفة عامة .

والجدول التالي يبين كيفية نقل التمور العراقية وفق وسائط النقل المختلفة منذ موسم ١٩٥١ ـ ٥٢ حتى موسم ١٩٥٣ ـ ٥٤

صادرات التمور الموسمية حسب وسائط النقل

(١) موسم ١٩٥١ـ١٩٥٢

	فى البواخر	فى السفن الشراعية	فى الطرق البرية	المجموع
	طن	طن	طن	طن
تمور البصرة ـ تجارة	٧٣٣٠٦	١٩٨١٢	٣٤٥٦	٩٦٥٧٤
« « هدايا				٤٨ بوسائط مختلفة
زهدي الفرات تجارة	٦٧٦٣٣	٣٧٨٧١	٥٥٥٩٨	١٦١١٠٢
« هدايا				٢ بوسائط مختلفة
المجموع	١٤٠٩٣٩	٥٧٦٢٤	٥٩٠٥٤	٢٥٧٧٢٧

(٢) موسم ١٩٥٢ـ١٩٥٣

	فى البواخر	فى السفن الشراعية	فى الطرق البرية	المجموع
تمور البصرة	٧٥٥٨٩	١٣٨١٤	٥٧١٦	٩٥١١٩
زهدي الفرات	٩٨٨٨٦	٢٤٣٧٤	٤٢١٧٤	١٦٥٤٣٤
المجموع	١٧٤٤٧٥	٣٨١٨٨	٤٧٨٩٠	٢٦٠٥٥٣

(٣) موسم ١٩٥٣ـ١٩٥٤

	في البواخر	في السفن الشراعية	في الطرق البرية	المجموع
	طن	طن	طن	طن
تمور البصرة	٦٨١١٠	١٠٤٤١	٢٨٧٥	٨١٤٢٥
زهدي الفرات	١١١٥٨٤	١٧٨٣٩	٣٤٤٧٥	١٦٣٨٩٧
المجموع	١٧٩٦٩٣	٢٨٢٨٠	٣٧٣٤٩	٢٤٥٣٢٢

(٤) موسم ١٩٥٤ـ١٩٥٥

	في البواخر	في السفن الشراعية	في الطرق البرية	المجموع
تمور البصرة	٦٨٩٤٦	٦٦٨٦	٥١٨٦	٨٠٨١٧
زهدي الفرات	١١٠٩٨١	١٢٠٠٦	٥٩٠٢٩	١٨٢٠١٦
المجموع	١٧٩٩٢٧	١٨٦٩١	٦٤٢١٥	٢٦٢٨٣٣

الفصل السابع
اسواق التمور

الاقطار والممالك المستوردة :

يصدر العراق تموره الى نحو ثمان وسبعين مملكة وقطراً موزعة في القارات الست كافة . واليك هذه الاقطار مرتبة ترتيبا أبجدياً :

(أ) اتحاد جنوبي افريقيا، استراليا ، افريقيا الشرقية البرتغالية ، ايطاليا، أيرلندة، اوغندة ، افريقيا الغربية الفرنسية، اندونسيا ، ارتيريا، ايران، ارجنتين، اورغواي ، افريقيا الغربية البرتغالية ، المـانيا ، اسبانيا ، افريقيا الغربية البريطانيا ، افغانستان .

(ب) باكستان ، البرازيل ، البرتغال ، برمودا ، برما ، بولندة (حتى ١٩٣٨) ، بلجيكا ، بلاد العرب . البحرين .

(ت) تونس ، تركية ،

(ث) ثيلاند .

(ج) جمهوريات الاتحاد السوفيتي ، جيكوسلوفاكيا ، جزائر الفلبين ، جـزر كناري ، جبل طارق .

(ح) الحبشة .

(د) : الدانمارك .

(ر) : رومانيا .

(ز) زنجبار، زيلندة الجديدة .

(س) سوريا ، سيلان ، السودان ، السويد ، سيام ، سويسرا. ساحل الذهب .

(ص) الصومال الفرنسي ، الصومال الايطالي ، الصومال البريطانـي ،

الصين .

(ط) طنجا نيقا .

(ع) عدن ، عمان .

(ف) فيومى ، فنلندا ، فلسطين .

(ك) كينيا . كندا . الكويت . الكونغو البلجيكية . كوريا .

(ل) ليبيا. لبنان .

(م) المملكة العربية السعودية ، مصر ، المضايق ، الملايو ، مراكش ، المكسيك .

(ن) نيجريا ، النرويج .

(هـ) هولندا ، الهند ، الهند البرتغالية ، هنغاريا (المجر) ، الهند الغربية

(و) الولايات المتحدة الامريكية .

(ي) اليمن .

١٠ الاقطار المستوردة حسب اهميتها

من دراسة جدول إحصاء تصدير التمور العراقية خلال العشرين سنة الاخيرة (٩٣٥ ـ ٩٥٤) يبدو لنا مايأتى :

(١) ان الهند هى الدولة الأولى فى استيراد التمور العراقية حيث انها تستورد اكثر من ٢٥٪ من التمور المصدرة من العراق الى اقطار العالم كافة.

ويبلغ معدل الكميات التي تصدر الى الهند اكثر من (٦٠) الف طن.

كذلك يظهر من جدول الأحصاء ، الذي سيدرج فى المكان المناسب من هذا الفصل ، بأن معدل أقيام التمور المصدرة الى البلاد الهندية للمدة بين ٩٤٥_٩٥٤ زهاء (١٣٧٢٠٠٠) دينار . وهذا الرقم يعادل نحو ربع مجموع قيم التمور المصدرة من العراق فى خلال هذه الفترة .

ويلاحظ ان أهم أصناف التمور المصدرة الى الهند هي تمور الزهدي ،

وتؤلف زهاء ثلاثة ارباع التمور المصدرة الى الهند . وكذلك تستورد الهند تمور الساير والحلاوي على التوالي من حيث الأهمية وذلك فضلا عن تمرر الجبجاب .

(٢) ان الولايات المتحدة الامريكية والمملكة المتحدة البريطانية ومصر تستورد التمور العراقية وقد بلغ معدل ما استوردته كل منها (للمدة بين ١٩٤٥-١٩٥٤) : الولايات المتحدة نحو ٥و٨ مليون طن والجزر البريطانية زهاء زهاء ٢٤ مليون طن و مصر ٢٢ مليون طن . وبلغ معدل أثمانها للفترة ذاتها (٣٨٠) الف دينار و (٥٢٥) الف دينار و(٣٧٥) الف دينار على التوالي .

(٣) كندا واستراليا تستورد كمية من التمور معدلها (٧٠٠٠) طن و (٤٢٠٠) طن على التوالي وهاتان دومنيونان بريطانيان ، وتعتبر أسواقاً ثابتة لتمور البصرة كما سيجيء الذكر . وكذلك يقال بالنسبة لأتحاد جنوبي أفريقيا وان كان معدل استيرادها من التمور للحقبة ذاتها أقل من نظيرتيها السابقتين - استراليا وكندا ، ويبلغ هذا المعدل زهاء (١٠٠٠) طن .

وعلى كل حال يمكن تلخيص ميزات تجارة التمور العراقية من حيث أهمية كل من البلاد والممالك الواردة فى الجدول بما يأتي :

بلاد الدومنيون :

وتشمل ثلاثة :

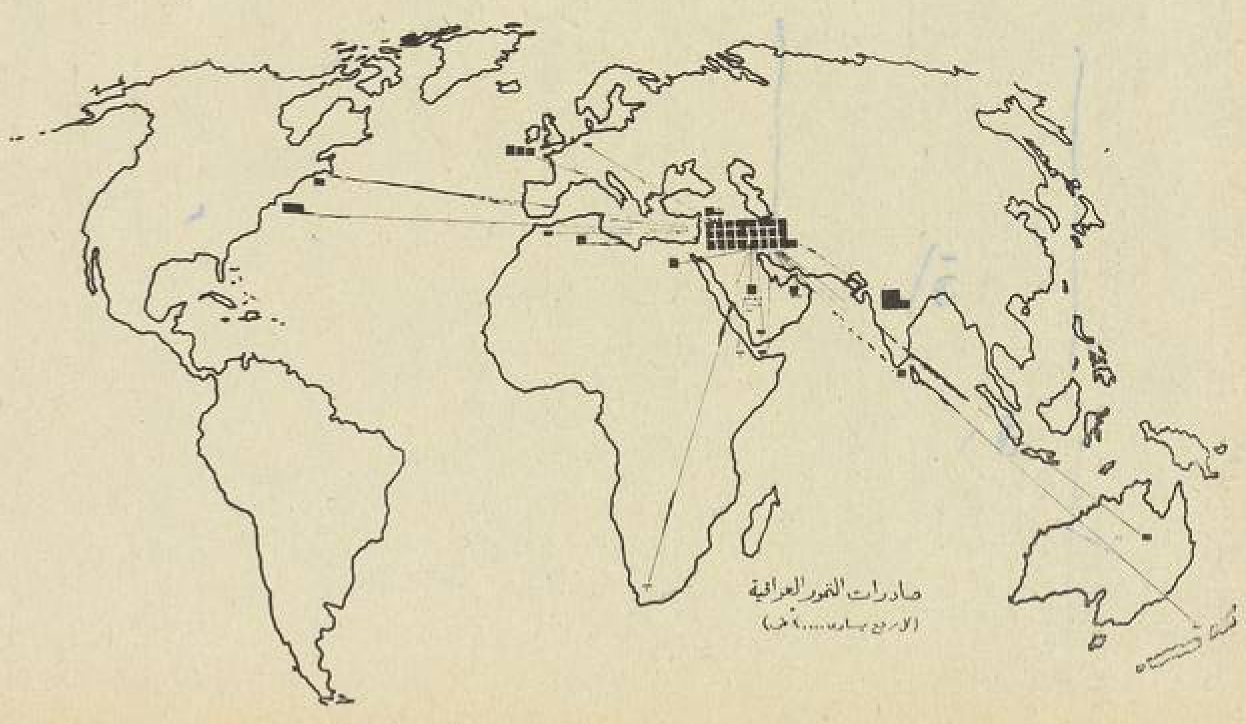
أ - سوق جنوب افريقيا

ب - سوق اوستراليا

ج - سوق نيوزلندة

وهذه هي الاخرى من الاسواق التقليدية للعراق او بالاحرى هى اسواق تقليدية لتمور البصرة وذلك بوجه خاص منذ بداية احتكار شركة « اندروير »

اللوحة رقم (٨)



« خريطة العالم » وتبين صادرات التمور العراقية الى اهم الاقطار

(أي منذ عام ١٩٣٩ـ الى نهاية ١٩٥٢) .

أما سوق جنوبي افريقيا فانه سوق يستوعب كمية من التمور تزيد على الالف طن سنوياً ومن نوع تمور الساير والخضراوي . مع العلم بان اتحاد جنوب افريقية ذو بيئة ملائمة في بعض الجهات لزراعة النخيل وانتاج التمور، وقدجربت هذه الزراعة، خصوصاً على هوامش الاقاليم الجافة فيه، ونجحت ولكن في نطاق ضيق . ومما يجدر ذكره ان شركة أندروويرلم تعط أي مجال لشركة أخرى ان تدخل أي سوق من أسواقها التقليدية (قبل ١٩٥٢) بناء على ما ورد في اتفاقيات الاحتكار مادة تنص على هذه الحقيقة وقد تأثرت احوال السوق في اتحاد جنوبي افريقية بأمور متعلقة بالاحتكار بوجه خاص حيث كانت اندروويرهي التي تتحكم في أمر ارسال التمور او عدم ارسالها من قبل غيرها اني شاءت . وقد صادف في بعض السنوات ان الشركة لم ترسل ما تحتاج اليه الاتحاد من كميات التمور ، وتعالت الصيحات لاستيراد التمور الى تلك البلاد ولكن بدون جدوى .

اوستراليا :

سوق اوستراليا من الاسواق التقليدية لتمور البصرة الداخلة ضمن حدود الاحتكار، وان انواع التمور الداخلة لسوق اوستراليا هي تمور الخضراوي والساير خصوصاً المكبوس منها في صناديق كبيرة زنة ٧٠ رطل (ليبره). ومثل ذلك يقال عن سوق نيوزلندة مع العلم ان استهلاك كل من السوقين يتراوح بين ٣ـ٥ آلاف طن سنوياً، وفي الامكان بوجه الاجمال زيادة التمور في الاسواق الثلاثة الاخيرة سيما إذا ما وجهت العناية نحو دراسة الاسواق دراسة بصورة مستفيضة لمعرفة امكانيات هذه الاسواق وقيام حملة دعاية واسعة النطاق خصوصاً

في اتحاد جنوبي افريقيا حيث نجد نموذجين من المستهلكين هما : السكان الذين هم من أصل أوربي والسكان المحليون حيث في الامكان تصدير التمور الرخيصة الى النموذج الثاني بكميات كبيرة . كذلك يمكن تصدير انواع التمور الرخيصة للاسواق الستة المذكورة آنفاً لأغراض الصناعة بوجه خاص .

أقطار آسيا وأفريقيا

يمكن العراق ان يعتمد على هذه الأسواق اعتماداً كبيراً من حيث اهمية هذه الأسواق من ناحية الاستهلاك الكمي للتمور وذلك لأن هاتين القارتين تشملان على اكبر نسبة من سكان العالم الذين يهتمون بالتمور باعتبار التمور من المواد التي يوصي بها الدين الاسلامي، حيث ان المسلمين في هذه الجهات، خصوصاً في جنوبي شرقي آسيا، يهتمون باستهلاك التمور في شهر رمضان ولكن يجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار ايضاً ان القوة الشرائية لنسبة كبيرة من سكان هذه الجهات (خصوصاً الجهات المعنية باستهلاك التمور والتي من جملتها الهند وباكستان واندونسيا والشرق الأوسط)، منخفضة اوضعيفة، وهكذا ينبغي للعراق ان يهتم بهذه الأسواق ويسد مقطوعيتها من التمور الرخيصة نسبياً سيما تمور الساير والزهدي والنوع الاخير بوجه خاص . ويجب ان توجه العناية نحو هذه الغاية توجيهاً خاصاً بحيث يؤدي الأمر الى استيعاب نصف كميات التمور المصدرة من العراق الى الخارج .

والجدول الآتي يوضح الحقائق التي تم شرحها وتوضيحها آنفاً .

صادرات التمور العراقية من ١٩٣٥ _ ١٩٥٤

الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٥_١٩٤٩		معدل ١٩٥٠_١٩٥٤	
	الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير	الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير
الهند	٥١٠٠٦	١١١٧٢٨٥	٦٩٢٩٢	١٣٧١٦٨٧
الولايات المتحدة الأمريكية	١٦٣٤٠/	٣٦٣٦٥١	٢٠/٤٦	٣٩٩٣٤٣

الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٥_١٩٤٩ الكمية بالاطنان	معدل ١٩٤٥_١٩٤٩ القيمة بالدنانير	معدل ١٩٥٠_١٩٥٤ الكمية بالأطنان	معدل ١٩٥٠_١٩٥٤ القيمة بالدنانير
المملكة المتحدة البريطانية	٣٤٣٢٦	٧٩٤٢٨٦	١٣٦٦٣	٢٥٩٤٨٨
مصر	١٦٥٤٢	٣١٣٩٠٧	٢٧٨١٠	٤٤٣٩٩١
اوستراليا	٣٧٦١	٩٥٢٢	٤٧٠٨	٩٤٨٥٨
كندا	٥٣١٧	١٢٤٠٧٦	٨٣٨٦	١٦٣٢٣١
الجزائر	٤٢٨٨	٧٩٥٢٨		
	سنة ١٩٤٦، ١٩٤٦، ١٩٤٧			
بلجيكا	١٦٩٧	٣٨٦٣٣	٦١٦	١٣٠٢٥
	سنة ١٩٤٥، ١٩٤٧، ١٩٤٨، ١٩٤٩			
مراكش	٢٤٣	٥١٤٥	١٠٥٥	٥١٩٩١
	سنة ١٩٤٥، ١٩٤٦، ١٩٤٨		سنة ١٩٥٢، ١٩٥٣، ١٩٥٤	
زيلندا الجديدة	٣٤٦٩	٥٣٤٧٦	٢٠٩٦	٣٩٤٦٧
المانيا	٧٢٤٨	١٥٩١٢٠	١٨٩٠	٣٩٧٥٨
	سنة ١٩٤٧، ١٩٤٨، ١٩٤٩			
سوريا	١٣٤٢٧	٢٢٧٦٩٧	١٦٥٠٠	٢١٤٠٢٠
تونس	١٨٣	٤١٠٤	٠٠٠٠	٠٠٠٠
	سنة ١٩٤٨			
المصايق	٥٤٥٢	٣٨٤٨١٦	٤٠٣٠	١٩٤٢٤
	سنة ٩٤٦، ٩٤٧، ٩٤٨، ٩٤٩			
هولندا	٢٢٣٠	٤٧٣٥٣	٢٤٤	٤٥٦٥
	سنة ٤٦، ٤٧، ٤٩			

الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٥-١٩٤٩ السكمية بالأطنان	القيمة بالدنانير	معدل ١٩٥٠ ـ ١٩٥٤ السكمية بالأطنان	القيمة بالدنانير
اتحاد ممالك جنوبي افريقيا	١٤٠٧	٢٩٥٦٥	٩٤١	١٦١٦٩
الصومال البريطاني	١٢٠٤	٢١٠١٢	١١٩١	٢٣٧٤٦
سنة ٤٥.٤٦،٤٨				
افريقيا الشرقية البرتغالية	٠١٩	٤١١	١٢٣٣	٥٤٠١
سنة ١٩٤٦،١٩٤٩			سنة ٥١،٥٢،٥٣،٥٤	
السودان	١٥٢٧	٣٢٢٢٢	٢٨١٥	٤٤٧٦٠
سنة ١٩٤٦،١٩٤٧،١٩٤٩				
المملكة الاردنية الهاشمية	٥١٦٦	٩٨٩٨٧	١١٥٧١	١٥٦٠٦٣
سنة ١٩٤٦،٤٧،٤٨،٤٩				
فلسطين	٨٧٦	١٤٨٤٢	—	—
سنة ٤٦،٤٧،٤٨،٤٩				
فنلندا	١٠٩	١٠٧٢	معدل ١٩٣٥_٣٨	
ايطاليا	٢٤٠	١٩١٨	١٩٦٨	٣١٥٧٢
سنة ٤٧ و٤٨ و٤٩				
النروج	٢٠٣	٤٦٤٦	١٦٧	٣٧٥٣
سنة ١٩٤٧			سنة ١٩٥٤	
الهند الشرقية الهولندية (اندونيسيا)	٤١٩	٩٥٨٥	٣٦٥٠	٦٠٤٧٨
سنة ١٩٤٩ فقط				

الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٥ـ١٩٤٩ الكمية بالأطنان	القيمة بالدنانير	معدل ١٩٥٠ ـ ١٩٥٤ الكمية بالأطنان	القيمة بالدنانير
مالطة	٣٢	٤١١	٢٥١	٤٤٢٧
	سنة ٤٦،٤٧،٤٨			
سيلان	٤٠١٤	٨١٥٥٨	٢٦٣٧	٤٣٨٢٤
زنجبار	٢٥٥	٤٣٨٥	٧١١	١٢٥٣٨
	سنة ١٩٤٥			
كينيا واوغندة	٢١٧	١١٨٨٥	٤٩٧	١١٦٢
	سنة٤٦،٤٨،٤٩			
الدانمارك	١٩٦	٣١٧٩	٦٤٠	١٣٢٥٠
	سنة ١٩٤٥			
فرنسا	١٢٨٣	٢٤٢٣٢	١٠٥	١٨٢٣
الصومال الايطالي	٤٨٠	١٢٦٨١	١٠٥	١٧٢٣
	سنة١٩٤٧،١٩٤٨		(سنة ٥١،٥٢،٥٣،٥٤)	
السويد	٢٨	١٠٢٩	٣١	٨١٤
	سنة١٩٤٩ فقط		سنة ٥٠،٥٢،٥٣،٥٤	
جبل طارق	...	...	١٠٣	٤٣٤٨
			سنة ١٩٥٠،١٩٥١	
طنجانيتا	٥٠	٩٢٩	١٦٦	٢٨٤٠
	سنة ١٩٤٦،١٩٤٨		سنة ١٩٥٠،١٧٥١	
الصين	٧٥	١٧٣٥	٤٩	١١٠٣
	سنة ١٩٤٧،١٩٤٨،١٩٤٩		سنة ١٩٥٠،١٩٥١	
اليابان			٦٣٦	١٢٢٣٩
			سنة ١٩٥١	

الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٥ـ١٩٥٤ الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير	معدل ١٩٥٠ ـ ١٩٥٤ الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير
المكسيك			٢٩	٨١٧
			سنة ١٩٥١	
اريتريا	١٠٨	١٨٨٨	١٥٠	٩٣١٩
عدن	٤٤٢٧	٩٠١٤٩	١١٤١٩	٢١٠٧٣٢
اليمن	٢٦٢	٥٢٠٢	١٠٥٤	١٦٩٧٤
			سنة ٥٠،٥٢،٥٣،٥٤	
الكويت	٧٣٠	١٨١٤٧	١٠٨٢	٢١٣٠٨
المملكة العربية السعودية	٢٤٦٢	٤٥٤٨٦	٥٧٨٩	٨٨٢٦٨
عمان	١٤٤٥	٢٨٥٤٩	١٨١٠	٣٨٨٧٢
البحرين	٦٦٣	١٢٠٤٩	٣٣٦	٦٦٢٥
برما	٦٢٧٣	١٢٤٣٧٨	٢٣٧٦	٢٨٩٩٥
	سنة ٤٦ ، ٤٧		سنة ٥١،٥٢،٥٣،٥٤	
تركية	٤٦	٨٠٧	٢٥	٥٧١
			سنة ١٩٥١ فقط	
الجمهورية الفضية (الارجنتين)	١٦	٤٣٣	١٧	٤٧٤
	سنة ١٩٤٩		سنة ١٩٥١	
افغانستان	٨٣	١٥٢٧	١٥	٣٠٨
ايران	١٠٩٦	١٧٨٩٥	١٠٦	٢١٢٨
	سنة ٤٩،٤٧،٤٥		سنة ٥١،٥٢،٥٤	

الفصل في الاسواق الاساسية

«١» سوق الولايات المتحدة الامريكية :

ميزات السوق (*)

لسوق الولايات المتحدة ميزات خاصة ، وتتحكم فيه عوامل جغرافية معينة تتلخص فيما يلي :

١) التمور المنتجة محلياً : وقد زاد الانتاج زيادة ملحوظة خلال ربع القرن ، الاخير ، فبعد ان كان هذا الانتاج ١٥٦٠ طنا في عام ١٩٣٠ أصبح في عام ١٩٤٨ زهاء ١٣٠٠٠ طن وفي ١٩٥٤ نحواً من ١٥٣٠٠ طن .

ومما لاشك فيه أن الانتاج المحلي من التمور (خصوصا بوادي كوجيلا بكاليفورنيا) يتسم بصفات تجعله يفوق على المستورد من التمور من نواح كثيرة اهمها امكان استهلاكها وهي طازجة في الموسم ، والعناية الكبرى الموجهة نحو الانتاج وتحسينه وتصنيفه والتحكم بحجم التمرة وصنفها وكمية انتاجها فضلا عن التفنن بطرق الكبس والدعاية وما الى ذلك .

ومما لا مراء فيه ان لهذا العامل بعض التأثير على الطلب الواقع على التمور المستوردة .

والاحصائيه التالية تبين لنا العلاقة بين التمور المنتجة محليا والتمور المستوردة :

---

* وقفت على تقرير رائع «لمعالي الدكتور نديم الباجه جي» عن طبيعة سوق الولايات المتحدة الامريكية من ناحية استهلاك الفواكه اجمالا والتمور بوجه خاص . وقد أتم معاليه هذا التقرير في ١٩-١٢-١٩٤٨ ، وقدمه الى جمعية التمور ببغداد في ٢٥-١٢-١٩٤٨ . وقد استفدت كثيرا مما جاء في هذا التقرير .

المـدة	المستورد (باون)	الانتاج المحلي (باون)
١٩٢١/ ٢٥	٥١٩٤٥٠٠٠	٠
١٩٢٦/ ٢٩	٧٧١١١٠٠٠	٠
١٩٣٥/ ١٩٣٩	٥١١٩٥٠٠٠	٧٣٢٠٠٠٠
١٩٤٤/ ١٩٤٧	٣٨٨٩٥٠٠٠	٢٣٨٢٠٠٠٠
١٩٤٨/ ١٩٥٤	٣٧٥٠٠٠٠٠	٢٥٠٠٠٠٠٠

ويستدل من الآدول اعلاه ان ٨٥٪ فقط من جميع التمور المستهلكة فى فترة ١٩٣٥ ـ ١٩٣٩ قد نتجت فى نفس هذه البلاد ، وزادت في المدة الثانية ١٩٤٤ـ٤٧ واصبحب التمور المحية ٣٨٪ من المجموع ثم ٤٠ بالمائة في الفترة الاخيرة ـ ١٩٤٧ـ٥٤ .

(٢) استهلاك الفواكه الاخرى الممثلة بالموالح (الحمضيات)والفواكه المعلبة والمجمدة وعصير الفواكه والفواكه المجففة ، وذلك حسب الاحصائية التالية (باون ـ فرد)

نوع الفاكه	معدل ١٩٣٥ـ٣٩	معدل ١٩٤٤ـ٤٧	الزيادة بالمائة
الموالح (البرتقال ...)	٤٨و٨	٦٣و٣	٢٩و٧ بالمائة
الفواكه المعلبة	١٤و٩	١٨و٩	١٦و٩ بالمائة
الفوكه المجمدة	٠و٨	٢و٧	٢٣٨ بالمائة
الفواكه المجففة	٥و٧	٥و٧	ثابتة .

ومن الصعوبة معرفة اي الفواكه كانت السبب فى هبوط استهـلاك التمور وكذلك الفواكه المجففة . ولعل اكثرها تأثيراً ، هى الفواكه الميسورة طول العام وهي الفواكه المعلبة والمجمدة .

(٣) استهلاك الحلويات والدوندرمة : ولاشك ان الحلويات والدوندرمة من المواد التي تؤثر في استهلاك التمور ليس في الولايات المتحدة وحدها بل فى

غيرها من الاقطار وحتى العراق نفسه. فبالنسبة للحلويات كان استهلاك الفرد (معدل ١٩٣٠ـ٣٤) ٦و١٣٦ باون وبلغ ذلك للفترة ١٩٤٤ ـ ٤٧زهاء ٦و١٨ باون اي بزيادة ٨و٣٦ بالمائة .

وبالنسبة للدوندرمة ، بلغ معدل استهلاك الفرد السنوي (١٩٣٠ـ٣٤) ٢٩و١ غالون ، واصبح فى ١٩٤٤ـ٤٧) ـ٠٢و٤ غالون اي ٢و١٦٩ بالمائة .

ومن المعقول ان استهلاك الحلويات والدوندرمة منافس لاستهلاك التمور والتين وربما الجوز ايضا .

(٤) منافسة الزبيب والتين وخصوصاً الزبيب الذي يستخدمه الخبازون فى مخابزهم اذا ما كانت الاسعار منافسة لاسعار التمور .

مقارنة استهلاك الفرد الامريكي بغيره :

يبلغ معدل مايصيب المستهلك الامريكي من التمور العراقية (على اساس معدل ٥ سنوات حديثة) ١٧٠ غراما ويقابل ذلك مايستهلكه الفرد النيوزيلندي ١٥٠٠ غرام والكندي ٨٠٠ غم والاسترالي ٦٠٠ غم والبريطاني ٥٥٠ غم .

ويدلنا ذلك ـ بالرغم من الانتاج الامريكي المحلي ـ ان هنالك مجـالا لزيادة استهلاك الفرد فى الولايات المتحدة اذا ما ازداد ما يصدره العراق من التمور الى تلك البلاد .

التمور العراقية فى الولايات المتحدة ـ مقدارها واقيامها :

من مراجعة الجدول ١ واللوحة « ٨ ») يبدو لنا ان معدل ما استوردته الولايات المتحدة من التمور العراقية معدل ١٩٥٠ـ٥٤) كان (٢٠٨٤٦) طن وقيمتها ١ ٣٩٩٣٤٣) دينار . مع العلم ان معدل كميات التمور التي استوردتها الولايات المتحده بلغ نحو ٩٠ مليون باون للفترة ذاتها كان نصيب العراق منها زهاء ٥٠ ٪ .

ومما يجدر ذكره أن المستوردين من الامريكيين يفضلون صنفي الحلاوي والساير .

اما نوع وطريقة الكبس المرغوبة فهي المفشق المكبوس في صناديق زنة (٣٥) ليبرة (نصفية) .

الرسم الكمركي على التمور العراقية في الولايات المتحدة -

ان الرسم الكمركي المفروض في الولايات المتحدة على التمور الداخلة الى بلادها تبلغ سنتاً واحداً عن كل ليبرة من التمور المكبوسة مع النوى وسنتين أثنين عن كل ليبرة من التمور المنزوعة نواها - وذلك بشرط ان تكون مكبوسة في اوعية يزيد وزنها على عشر ليبرات صافية . اما التمور المكبوسة في اوعية يقل وزنها عن ١٠ ليبرات فسيتوفى عنها ٥و٧ سنتات لكل ليبرة سواء كانت مع النوى أو بدونها ، وقد أفضى إرتفاع نسبة الرسم الكمركي على التمور المغلفة في اوعية صغيرة (اقل من ١٠ ليبرات) أن صارت التمور تصدر الى امريكا في صناديق كبيرة ذات وزن ٧٠ ليبرة للاستفادة من انخفاض الرسم على مثل هذه الصناديق، ثم يعاد كبسها في الولايات المتحدة في اغلفة شفافة وعلب مقوى صغيرة لبيعها في تلك الاسواق الى المستهلكين الذين يفضلون هذه العلب الصغيرة الوزن .

ولما كان ازدهار صناعة كبس التمور العراقية وتجارتها تتوقف على تحسين اساليب الكبس وتجهيز الاسواق الاجنبية بالتمور الممتازة المكبوسة رأساً في اغلفة شفافة وعلب مقوى وما ماثل ذلك ففي ٢٠ - ٧ - ٥٤ اثيرت قضية الرسم المذكور فايدتها هيئة التعريفة الكمركية وذلك عن طرائق الكبس المحسن . وبما ان ارتفاع الرسم الكمركي على مثل هذا الكبس وبلوغه أضعاف الرسم المفروض على الصناديق الكبيرة الحجم يقف حاجزاً كمركياً في سبيل توسيع سوق التمور الامريكية وتحسين كبس الاصناف المصدرة اليها فقد فاتحت الجهات

العراقية المسؤولة السلطات الامريكية لتخفيض الرسم الكمركي المفروض على التمور المكبوسة في اغلفة صغيرة والمنزوعة النوى وجعل ذلك مساويا للرسم المستوفي على التمور المصدرة في صناديق يزيد وزنها على ١٠ ليبرات .

واليك فكرة عن اسعار التمور العراقيه في سوق نيويورك (موسم ١٩٥١/ ٢٥٢)

النوع	التغليف	سعر الليبرة
حلاوى بدون نوى الممتاز	صندوق ٦٦ ليبرة	١٥ سنت
» » » »	» ٣٣ »	١٥و٥ »
» » » المعدل	» ٧٠ »	١٤ »
ساير » » الممتاز	» ٦٦ »	١٤ »
» » » »	» ٣٣ »	١٤و٥ »
» » » المعدل	» ٧٠ »	١٣ »
حلاوي مع النوى		١٢و٢٥ »
ساير » »		١١و٥ »

ومما يجدر ذكره ان هناك منافسة ظاهرة من قبل التمور الايرانية في سوق الولايات المتحدة . وقد تقدم تمور ايران الى المستهلك الامريكي في بعض الاحيان كتمور عراقية . ويظهر ان الكميات المصدرة منها الى الولايات المتحدة قد زادت زيادة محسوسة في السنوات القلائل الاخيرة . وان طريقة التغلب على مزاحمة التمور الايرانية لتمور العراق في امريكا وحمل المستهلك الامريكي على التفريق بين هذين النوعين من التمور وعدم شراء التمور الايرانية كتمور عراقية .

ويوصي كذلك ان تختار أحسن التمور العراقية واجودها نوعاً للتصدير الى الولايات المتحدة مع العناية بالكبس والتغليف او مايسمى بـ (الدرض)

[Presentation] اذ لهذه النقطة اهمية خاصة نظراً الى عناية الامريكيين بالمظاهر والاشكال فى البضائع التي يشترونها وتفنن شركاتهم فى عرض منتوجاتهم بشكل جذاب *

ولابد من تثبيت نوع التمور العراقيه المصدرة الى الولايات المتحدة وعدم تغيير صنفها على مر السنين لكى يتعود المستهلك الامريكي على صنف ممتاز زى علاقة خاصة وشكل خاص من التمر العراق .

وللدعاية والاعلان الأهمية الأولى فى الولايات المتحدة ولكن يجدر الملاحظة ان الدعاية فى تلك البلاد تستلزم نفقات جسيمة مما يتطلب تعاون شركتي التمور العراقية والوسطى وجمعية التمور العراقية فى القيام بنفقات هذه المهمة .

وان مستوى اسعار بيع التمور العراقية في الاسواق الامريكية مسألة خطيرة لابد من درسها لتمكين تمورنا من منافسة تمور كاليفورنيا وايران وسائر الثمار التي تزاحمها .

ثم ان قضية تلوث التمور المصدرة الى الولايات المتحدة مسألة تستوجب الاهتمام (**) بتبخير التمور بعناية تامة وفق ما ذكرنا فى مناسبة سابقة .

وبهذه المناسبة نذكر ان الشركات التي تتولى تصدير التمور العراقية الى الولايات المتحدة (وكانت تدفع أتاوة الى شركة اندروور المحتكرة حتى ١٩٥٢ مبلغاً قدره ١٠ شلنات عن كل قنطار ـ هندرويت وتساوي ١١٢ ليبرة). هى : شركة هلس اخوان « Hills Bros . Co » والشركة الافريقية المتحدة

---

* مقتبسات من مذكرة السيد مير بصري (مدير الدعاية السابق بجمعية التمور ٢٩ / ١ / ٤٨ .

** في موسم ١٩٤٥-٤٦ رفضت السلطات الامريكية السماح ادخال ٥٥٠٠ طناً من التمور العراقية لمخالفتها الأنظمة والقوانين الصحية .

وشركة حوويش (Frinks Jones Libly) وشركة البصرة التجارية (فرنكس - جونس - لبي) وشركة أجرفورستروفرتر (Shroeder Bros) وشركة اندروير ذاتها .

سوق المملكة المتحدة البريطانية

وتشمل المملكة المتحدة البريطانية - بالطبع - الجزر البريطانية عدا ارلندا الحرة وهي تستورد انواع الحلاوي والخضراوي والساير المكبوس بالصناديق والسيلوفين ايضاً ولهذه السوق قابليات كبيرة في استهلاك التمور بكميات وافرة اذ بلغت الكميات التي استوردتها في إحدى السنين الماضية ٤٢٠٠٠ طن من العراق و ١٠٦٠٠ طن من شمالي افريقيا ،أما الآن فقد هبطت الصادرات اليها الى نحو ٢٥٠٠٠ من العراق و ١٥٠٠ طن من شمالي افريقيا . وكانت شركة اندروير في سنه ١٩٥٣-٥٤ محتكرة لهذه السوق من شركة تجارة التمور العراقية وقبلها من جمعية التمور. ونظراً لتدهور السوق المذكورة وقلة الطلب فيها بسبب التمور القديمة التي خزنتها شركة اندروير فيها وقامت بتصريفها باسعار مخفضة جداً بغية التخلص منها بأي سعر كان فقد انخفض الطلب عليها لهذا السبب بينما الطلب على التمور الافريقية ثابت مع عدم تمكن الطبقة الفقيرة والطبقة العاملة من شرائها .

وفي سنة ١٩٥٤ - ٥٥ لم تتفق شركة تجارة التمور العراقية مع شركة اندروير على بيع الكمية في هذا السوق واضطرت الشركة العراقية للاتفاق مع جماعة مؤلفة من ثلاث شركات انكليزية برئاسة .

Messrs .Afric & Eastern (Near East) Ltd .

« Libby Forster & Vernor , Ltd .)

« Daud Horesh & co . Ltd).

وقد اتفقت هذه الشركات على المساهمة مناصفة على شحن كمية معينة

من التمور الى المملكة المتحدة البريطانية،وأما القارة الاوربية فيجب ان تكون باستشارة الشركات الاربعة المذكورة وبموافقتها التامة وبحسب الاسعار التي تعرضها،وهنا يتحتم على ممثلي جمعية التمور في بريطانيا والقارة الاوربية تحري الاسواق وعرض كل طلب يحصلون عليه على الشركة الافريقية والشرقية في لندن لتدبير الصفقة بينها وبين الشاري ، وان يعلموا الجمعية وشركة تجارة التمور العراقية بذلك وذلك فيما يتعلق بموسم سنة ١٩٥٥ .

والاحصائية في ص٢٤٣ تبين تصدير التمور العراقية الى المملكة المتحدة البريطانية من ١٩٤٥ حتى ١٩٥٤ :

ويبدو منها ان معدل استيرادات بريطانيا في السنوات العشرين الماضية قد بلغ (٢٣٩٩٤) طن ومعدل اقيامها ٢٦٨/٨ ٥) دينار

ومما يجدر ذكره ان معظم التمور العراقية ـ ان لم تكن جميعها تصدر الى المملكة المتحدة البريطانية مكبوسة في الصناديق زنة ٧٠ ليبرة. وبنسبة قليلة من ذلك مكبوسة في الخصاف والاصناف المصدرة هي الحلاوي والخضراوي والساير وقليل من الزهدي .

اما سعر البيع بالمفرد في السوق البريطاني هو ٩/ بنسات (حوالي ٤٠ فلس) للباون الواحد من النوعين الاولين .

وكان الرسم الكمركي على جميع التمور (قبل الغائه عن التمور المنزوعة النوى) ١٠٪ من اقيامها .

وبهذه المناسبة يحسن بنا ان نذكر ان الشركات التي كانت قبل الحرب تتعاطى بتجارة التمور فهي :

١] شركة يونايتد افريكا المحدودة ولهذه الشركة فرع في البصرة وآخر في بغداد يعرفان باسم الشركة الافريقية والشرقية (الشرق الادنى)المحدودة .

وكان لهذه الشركة ولم يزل نظر ومصالح في تجارة التمور . كما تعتبر من

بين اهم المكبسين والمصدرين الى امريكا أيضاً.

٢] جمعية تجارة الاثمار والخاضير للمستوردين والموزعين والبائعين :

وقد اسست هذه الجمعية في سنة ١٩٤٢ للتعاون مع بقية دور تجارة الاثمار والخاضير ولغرض ضمان حقوق المستوردين الذين هم وحدهم يؤلفون عضويه الجمعيـــة الاعتيادية . وقد سعت الجمعية للحصول على اعتراف والتمثيل الكافى للمستوردين الخاصين فى اللجان الوزارية وقد ناضلت ايضا ضد نقاط كثيرة تتعلق بالاستيراد والتوزيع والان تشبثت بجميع الوسائل الممكنة للعودة الى الاستيراد الحر بواسطة المستوردين .

٣] جمعية الاثمار المجففه في لندن :

وتشمل هذه الجمعية جميع مستوردى التمور العراقية وهي باذله اقصى الجهود للعودة الى الاستيراد الحرلان اعضائها يرون بان تجارة التمور قد ساءت جدا اثناء مدة الاحتكار وبان التمور قد فقدت جميع مزاياها فى السوق الانجليزية القديمة التي كانت فى مقدمة اسواق التمور العراقية لأكثر من مائة سنة .

ولهم في انجلترة هيئة معترف بها اسمها جمعية مستوردى التمور(*) يرأسها المســتر جون نورمان اجر ـ وهو مدير وشريك شركة اجرا . فورستروفرز المحدودة وتشمل هذه الجمعية عضوية جميع مســتوردى التمور قبل الحرب .

وقد سبقت الاشارة الى توصيات اللجنة الفرعية المنبثقة عن اللجنة الاقتصادية البريطانية العراقية (ايلول ـ تشرين الأول ١٩٥٥ بلندن) . وهاانا ندرج فى ادناه تفاصيل اقتراحات الوفد البريطاني حول انعاش تجارة التمور

---

* كان السيد اسماعيل الشيخ علي ممثلا لجمعية التمور حتى اواخر عام ٩٥٤ وقد كانت الجمعية تدفع له راتبا شهرياً قدره ١٥ ديناراً.

في سوق انكلترا واسواق القارة الاوربية .

ومما يجدر ذكره أنه قد أجريت مفاوضات بين شركة اندروير (محتكرة اسواق تمور البصرة حتى عام ١٩٥٢) وبين شركة التمور العراقية المحدودة (محتكرة تمور البصرة حتى عام ١٩٥٨ كما سيجيء الذكر) حول سوق المملكة المتحدة البريطانية وهذه بعض النقاط :

(ان الطلب في بريطانيا مقسوم بين التمور المكبوسة بالسيلوفين وبين التمور المكبوسة بالجملة - بينما كميات جديدة بالذكر يجري اعادة كبسها في بريطانيا من قبل الشاري . وينبغي ان يكون من أهداف شركة التمور العراقية ان تسعى تدريجياً الى زيادة كبسها بالسيلوفين مما يتفق مع حالة السوق وما بنتيجة السعي لسد الطلبات بالتمور المعلبة (سيلوفين) الى هذه المملكة بالتمور المكبوسة بالسيلوفين بالبصرة .

ويطلب بعض مستوردي كبس السيلوفين ان يكون الكبس بعلاماتهم الفارقة ولابد من تشجيع هذا الطلب لأن ذلك يسهل عقد الصفقات سلفاً . ويقوم الشاري بعقد مقاولة مع صاحب الامتياز حوالي كانون الثاني وشباط من كل سنة بكمية معينة من كبس السيلوفين وفى الوقت نفسه يقوم صاحب الامتياز بشراء الكميات اللازمة من مواد التغليف ويطبعها بصورة لائقة كما يرتضيها الشارى ويشحنها الى البصرة . ومما هو جدير بالاهتمام أنه يجب ألا يتأخر تعاقد المقاولات بعد شباط وذلك لضرورة طبع مواد التغليف وضمان وصولها الى البصرة فى الوقت المناسب لاستعمالها في الكبس .

وتقدر الكمية التى تستهلكها المملكة المتحدة فى الوقت الحاضر بحوالي ٢٠٫٠٠٠ طن . ويجب بذل الجهود بعدم تجاوز هذا الحد فى شحنات التمور . وطالما كان الامتياز مرجوداً والشارون واثقون من ان التمور ستشحن فانهم سوف لا يقيدون انفسهم سلفاً بشراء صفقات جديرة بالذكر من تمور

كبس الجلة لا كتفائهم وبانتظار وصولها وفسح المجال لكشفها محلياً .

هذا ، وتباع التمور فى المملكة المتحدة بواسطة دلالين داعمين يتقاضون عمولة قدرها ٥ و ١ ٪ من البائعين (*) .

وندرج فى أدناه مقترحات اللجنة الاقتصادية البريطانية العراقيـــة لتحسين تجارة التمور في السوق البريطانية والاوربية :

اولا ـ تجارة التمور

أ ـ التمور المتبقية

ان اهم مشكلة تعترض تصريف التمور العراقية في سوق بريطانيا هي بقاء كميات كبيرة من المواسم السابقة لدى شركة اندرووير فى انكلترا . ويقترحون ايجاد وسيلة للتخلص من هذه التمور ليتسنى تصريف التمور الجديدة بكميات واسعار مناسبة .

ب ـ التمور المرفوضة

هناك تمور مصدرة الى بعض الاسواق العالمية وبالتخصيص المرفوضة من قبل كنداوالتي اعيد تصديرها الى بريطانياوبعض الاسواق الاوربية . ففى السابق كانت انكلترا هى المسيطرة على التمور في الاسواق الاوربية وعندما كانت التمور ترفض فى انكلترا كان يعاد تصديرها الى اوربا اما الان فقد اصبحت القضية بالعكس . لذلك فهم يقترحون ايجاد طريقة لمنع تصدير التمور المرفوضة الى اسواق انكلترا واوربا . لما فى ذلك من تأثير على التمور الاخرى واسعارها .

ج ـ تصريف التمور

ان شركة بونيلفر مستعدة لتصريف التمور العراقية فى سوق انكلترا واوربا لحساب الجمعية والشركات العراقية الاخرى بموجب عمولة يتفق عليها

---

* وبهذه المناسبة مما يجدر التنويه به ان العمولة التي كانت تدفع الى وكلاء السعي في لندن في سنة ١٩٣٨ : عمولة البيع ٥ و ٣ ٪ ومصروفات نثرية وبرقيات ٥ و ٠ ٪ ، وقد تكون شركة اندرووبر مستعدة للقيام بهذه الخدمات لحساب شركة التمور العراقية المحدودة في الوقت الحاضر .

ويفيدون بان في امكانهم تصريف حوالي (٢٠) الف طن من التمور في هذه الاسواق على الوجه التالي - (٥٠٠٠) طن الى المانيا و (١٥٠٠) طن الى بلجيكا و (١٢٠٠٠) طن الى هولاندا و (٤٠٠٠) طن الى الدول الاسكندناوية و (٥٠٠٠) طن الى انكلترا . والكمية الباقية تصرف على الاسواق الاوربية الاخرى. وهم يرغبون في اجراء المباحثات بهذا الشأن .

ثانيا . الدعاية

(أ - الصحف والمجلات

لايعتقدون بجدوى الاعلان في الصحف والمجلات لان القارىء لايلتفت الى مثل هذه الاعلانات فيها وان اية مبالغ تصرف فى هذا الحقل تكون بدون فائدة .

(ي) - المعارض

يؤكدون وجوب الاشترك في المعارض وبالخاصة فى معرضين الاول - معرض البيت النموذجى (Ideal Home Exhibition) الذي يقام فى آذار من كل سنة . والثاني معرض الغذاء البريطانى British Food Exhibiton ويقام فى شهر آب من كل سنة ويؤم هذين المعرضين مئات الالوف من الشعب البريطانى ،وخاصة ربات البيوت ،حيث يطلعون فيه على احدث الفرش والاثاث ومواد الطبخ وانواع المأكولات . ويكلف الاشتراك في هذين المعرضين حوالي (٥٠٠٠) دينار . على ان توزع التمور فيه مجانا لحد ما قيمته (١٠٠٠) دينار بالاضافة الى نشرات صغيرة جذابة .

(ج) - السينما :

يحسن عمل فيلم يستغرق عرضه ١٠ دقائق مع الاخبار بطريقة ملذة للمشاهدة. ويكلف عرض مثل هذا الفلم لمدة (٣) اسابيع سينما حوالى (١٠٠٠٠) دينار ويقترحون عند عرض هذا الفيلم توزيع تمور مجانا فى سبيل الدعاية والتعريف .

(د) ـ المجلات النسائية

يقترحون بث الدعاية فى عدد من المجلات الخاصه بالنساء. وهم مستعدون للاتفاق مع احد الطباخين الممتازين لعمل وصفة من طعام لذيذ يد خل فيه التمر كمادة اساسية على ان تنشر مثل هذه الوصفات كخبر لربات البيوت وليس كاملا .

(هـ) ـ التلفزيون

هناك صعوبة فى بث الدعاية للتمور بالتلفزيون . اذ ان فى انكلترا قسمين للتلفزيون ، حكومي وتجاري فالنوع التجارى مخصص للاعلانات ولافائدة كبيرة منه حيث ان الناس ملت مثل هذا النوع من الاعلان وهم على الاكثر لا يلتفتون اليه . ويبقى القسم الحكومي وهذا يصعب الاعلان فيه . غير ان من الممكن عمل وصفات طعام لارشاد ربات البيوت الى صناعة نوع جديد من الاطعمة كما جاء في الفقرة السابقة ، ويجوز عندئذ السماح باذاعته بالتلفزيون الحكومى .

ثالثا ـ كبس التمور

انهم يعتقدون ان الكبس الحالي غير صحيح من الناحية العملية وليس من الناحية الفنية ايضاً اي من ناحية مدى رغبة المستهلك فيه. فضلا عن ان كثيرا من الناس يرغب فى اكل التمر فى السينما او فى المحلات العامة ، غير ان الطريقة الحالية في الكبس وهو كبسه بكمية كبيرة لا تساعد على ذلك ؛ وعليه فهم يقترحون ايجاد طرق جديدة للكبس بحيث تساعد على تصريف التمور لهذه الاغراض . وهم يقترحون على سبيل المثال صف تمور بعلبة صغيرة بصفوف لا تتجاوز الاربع تمرات معها شوكات (سلبي) ومغلفة بالسيلوفين حيث يسهل اخراجها واحدة واحدة واكلها دون مسها باليد وما تتركه من المادة السكرية اللاصقة . ويقترحون بالاضافه الى ذلك استعمال علامة خاصة وطريقة

كبس خاصة لتفريقها عن التمور الناتجة في البلدان الاخرى .

رابعا ـ العلف الحيوانى

هناك مجال واسع لتصريف التمور لعلف الحيوان فمن المعلوم ان الماشية ترغب فى قليل من الحلاوة فى علفها وفى بعض المحلات يضيفون كمية من السكر الى العلف غير انه بالنظر الى ان التمور تحتوى على مادة سكرية كبيرة فقد قاموا بأجراء تجارب استعمال التمور البصرية فى صناعة العلف . واستكمالا لهذه التجارب يقترحون :

(أ) ـ استعدادهم لايفاد اخصائى من شركة بو نيلفر لأجراء دراسة والقيام بتجارب الاستفادة من التمور فى صناعة العلف وتقديم نتائج دراسته في تقرير شامل على ان تتحمل الجمعية اجور سفره ومصاريف مكوثه فى العراق (*) .

(ب) عند اجرائهم تجارب صناعة العلف من التمور البصرية جابهتهم مشكلة صعبة وهى ان هذه التمور لينة ولزجة فكلما ادخلت في المكائن تلتصق ببعض اجزائها وتسبب وقوفها عن العمل (تجبيم) فيضطرون الى فك الماكنة وازالة (الدبك) منها وهذه العملية تكلف وقتا كبيرا ومصاريف كثيرة مما يجعلها عملية غير اقتصادية . لذلك فهم يقترحون تجهيزهم بطن واحد من تمور الزهدي الجسب المعبأ بالاكياس والمغلف بالجنفاص لاجراء التجارب عليه .

خامسا ـ الدبس

فيما يتعلق بالدبس افادوا بأنهم لامانع لديهم من الغاء رسم الوارد الكمركى عليه غير ان الدبس العراقي يشكر ويصبح ما يسمى مولاسز المستخرج من مواد مختلفة وعليه رسوم كمركيه ولا يمكنهم رفعها . فاذا تمكنت الجهات

(*) جاء المستر ثومبسون الى العراق واجرى التجارب الخاصة بعلف الحيوان ، راجع موضوع تصنيع التمور في الفصل الخامس من هذا الكتاب

العراقية من ايجاد طريقة فنية للتفريق بين الدبس والمولاسز بحيث تقتنع بها الاوساط المختبرية التحليلية فى بريطانيا بحيث تختلف عن مواصفات المولاسز وعندها تصبح قضية رفع الرسم عنه بسيطة وسينظر بها فى حينه .

وها نحن نورد نص الفقرة السادسة من محضر جلسة مجلس ادارة جمعية التمور (*) تعليقاً على التوصيات المذكورة آنفاً . وهذا هو النص :

انعاش تجارة التمور فى بريطانيا واوربا

اطلع المجلس على المقترحات التي أبداها الوفد البريطاني حول انعاش تجارة التمور في سوق انكلترا واسواق القارة الأوربية الأخرى الى الوفد العراقي المالي الذي زار لندن مؤخراً [ايلول - تشرين الأول ١٩٥٥] وبعد المداولة رحب المجلس كل الترحيب بالمقترحات المذكورة وأيد ضرورة الأخذ بها وتنفيذ ما يمكن تنفيذه منها بالسرعة الممكنة على الوجه التالي :

(١) **تجارة التمور**

(أ) التمور المتبقية - لقد كانت هذه التمور ماتبقى لدى شركة اندروير من الكميات التي كانت مخصصة لبريطانيا فى المواسم السابقة وحسب البيانات التى أدلى بها بعض أعضاء المجلس واعضاء وفد شركة تجارة التمور العراقية الذين زاروا انكلترا مؤخراً لم يبق من هذه التمور الا كمية ضئيلة جداً لا تتجاوز بضع مئات من الاطنان التي لم يبق لها تأثير مهم على تصريف التمور الجديدة في السوق المذكورة .

---

* الجلسة الاربعون المنعقدة فى ٢٤-١١-١٩٥٥ . مع العلم ان وزارة الاقتصاد صادقت على محضرها بكتابها المرقم ١٠٢٧٣ والمؤرخ فى ٧-١٢-١٩٥٥ . وقد أوردنا هذا الموضوع في هذه المناسبة لاعطاء فكرة عابرة عن أعمال مجلس ادارة الجمعية عدا عن الموضوع أعلاه . ثم ان المفاوضات بشأن الدبس والمولاسز لا تزال جارية بين السلطتين العراقية والبريطانية .

(ب) التمور المرفوضة : ان المجلس يؤيد وجهة نظر الوفد البريطاني حول عدم إعادة تصدير التمور المرفوضة الى أسواق بريطانيا . غير انه من الناحية العملية يصعب على الجمعية او الشركة فرض مثل هذا الشرط على شركات التأمين بالاضافة الى أن مثل هذا الاجراء يجعل شركات التأمين تزيد أجورها على التمور زيادة كبيرة جداً لا قبل للشركة باحتمالها . ومع ذلك فان الجمعية ستسعى مع الشركة لضمان عدم إعادة تصدير التمور المرفوضة الى بريطانيا بالاضافة الى ان الجمعية قد اتخذت الترتيبات اللازمة لتبخير التمور بصورة متقنة جداً سواء كان في الحقول أو في المكابس قبل الكبس وبعده وبهذه الطريقة يضمن عدم احتمال رفض التمور من قبل الاسواق المصدرة لها .

(جـ) تصريف التمور : يرحب المجلس باقتراح استعداد شركة بو تيليفر لأجراء مباحثات حول تصريف التمور في اسواق بريطانيا وأوربا وان المجلس يطلب من إدارة الجمعية بالاتفاق مع شركة تجارة التمور العراقية المحدودة لفتح المباحثات مع الشركة المذكورة ومفاوضتها حول هذا الموضوع «تم ذلك فعلا» .

(٢) الدعاية للتمور :

(أ) الصحف والمجلات : يتفق المجلس مع وجهة نظر الوفد بعدم جدوى الدعاية والاعلان فى الصحف والمجلات .

(ب) المعارض : لقد قرر المجلس فى الجلسة السابقة الموافقة على الاشتراك بمعرض البيت المثالي في لندن . كما ان المجلس وافق في الفقرة الخامسة عشرة أعلاه على الاشتراك في معرض الغذاء البريطاني .

جـ ـ د ـ هـ ـ الدعاية عن طريق السينما والمجلات النسائية والتلفزيون ـ

يرحب المجلس بهذا الاقتراح من حيث المبدأ ، وقرر تأليف لجنة من الجمعية والشركة لغرض دراسة هذه المقترحات وتقديم توصياتهم عن الطريقة

الصحيحة لتنفيذها بالسرعة الممكنة وتخويل ادارة الجمعية الاستفسار من الجهات البريطانية المختصة حول هذه المقترحات وزيادة توضيحها .

(٣) كبس التمور :

لقد عهد المجلس بهذا الاقتراح أيضاً الى اللجنة المؤلفة بموجب الفقرة السابقة . ووافق على الاجراء الذي اتخذته الجمعية بارسال نماذج غير مكبوسة من مختلف أنواع تمور البصرة مع كمية من (السلي) الى انكلترا لاجراء تجارب ايجاد طرق جديدة لكبس التمور حسب أذواق المستهلكين وحسب اقتراح خبراء وزارة التجارة البريطانية .

(٤) العلف الحيواني :

يؤيد المجلس كل التأييد هذا الاقتراح وقد قامت الجمعية باعلام الجهات البريطانية المختصة بترحيبها بقدوم الخبير في صناعة العلف من التمور واستعدادها للتعاون معه وبذل المساعدات اللازمة اليه لتسهيل مهمته . وقد وافق المجلس على الاجراء الذى اتخذته الجمعية بايعازها الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة بارسال طن واحد من تمور الحلاوى (ابو خشيم) لغرض إجراء التجارب عليها كما جاء في هذا الاقتراح .

(٥) الدبس :

لقد اوعزت الجمعية الى مدير الشؤون الفنية في هذه المديرية والى شركة صناعات التمور المحدودة لأجراء ما يلزم فيما يتعلق بايجاد طريقة فنية ومواصفات ثابتة للتفريق بين الدبس والمولاسز بحيث تقنع الاوساط المختبرية فى بريطانيا بها وذلك لغرض اعفاء الدبس من الرسوم الكمركية .

ويجدر بالذكر ان المفاوضات لما تسفر عن نتيجة ما بعد .

واخيراً وليس آخراً كتبت جمعية التمور العراقية الى وزارة الاقتصاد العراقية قائلة (اننا وان كنا نلمس في الاونة الاخيرة محاولة السلطات البريطانية المساهمة فى حل مشاكل التمور وتخفيض الرسوم على ماتستورده منها وتقديم بعض الاوساط التجارية مقترحات لانعاش تجارة التمور فى بريطانيا واوربا الامر الذي يشكرون عليه كثيرا .غير ان هناك قضية واحدة نود ان نتناولها بالبحث وهي التمور المصدرة لمقاصد صناعية او لاغراض علف الحيوان .

واخيرا قدرفعت الحكومة البريطانيه رسم الوارد الكمركي على التمور العراقية المنزوعة النوى فقط غير ان التشبثات التي تقوم بها الجمعية والتجارب التي تجريهاسواء كان بمعاونة السلطات العراقيةاو المؤسسات الرسمية والتجارب فى الخارج لادخال التمور فى صناعة العلف الحيواني ومايؤمل من تصريف كميات كبيرةمن التمور لهذا الغرض وخاصة هنالك التجارب التي تقوم بهابعض المؤسسات البريطانية لانشاء مصانع في انكلترا لصناعة العلف الحيواني من التمور. فيؤمل تصدير كميات كبيرة من التمور غيرمنزوعة النوى الى بريطانيا. ولما كانت هذه التمور غير مشمولة بقانون الاعفاء من رسم الوارد الكمركي فسيجعل قيمة هذه التمور مرتفعة نسبيا وهذا سيؤدي طبعا الى ارتفاع تكاليف انتاج العلف من التمور مما يجعل اسعاره لاتتمكن من مزاحمة اسعار العلف المنتج من المواد الاخرى، وبالتالي فشل المشروع من اساسه . لذلك رجت جمعية التمور من وزارة الاقتصاد لاتخاذ الترتيبات اللازمة مع ممثلي الحكومة البريطانية لحمل حكومتهم على اعفاء التمور العراقية غير منزوعة النوى المستوردة الى بريطانيا لاغراض صناعة العلف من الرسوم الكمركية (*)

---

* الكتاب رقم ٩٤ وتاريخ ٧-١-٥٦

يتبع جدول صادرات التمور حسب الاقطار «ص ٢٤٢ ـ ٢٤٦»

الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٥ـ١٩٥٤		معدل ١٩٥٠ ـ ١٩٥٤	
	الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير	الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير
حكومة الملايو	٢٠١	٤٦٥١	٤٢٥١	٦١٢١٦
			سنة ١٩٤٩	
الهند البرتغالية	٤٢٥١	٦١٢١٦	٨٩	١٢١٧
			سنة ٥٤،٥١،٥٠	
قبرص	٥٨٩	١١٠٠١١	٢٠	٣٤٦
			سنة ١٩٥١،١٩٥٠	
الصومال الفرنسي	٣٤٦	٦٧٠٦	١٥٠	٣٤٠٩
	سنة ١٩٤٩،١٩٤٥		سنة ١٩٥٤	
برمودا	١٥	٣٩٦	١٥	٢٩٥
	سنة ١٩٤٩		سنة ١٩٥١،١٩٥٠	
لبنان	١٥٥٨	٣٠٧٩٣	٦٨٦٦	٩٦٣٥٧
	سنة ٤٩،٤٨،٤٧،٤٦			
ايرلندة	٣٧٥	٨٣٧٥	٧٨	١٥٣٧
	سنة ٤٩،٤٨،٤٨،٤٦		سنة ٥٣،٥٢،٥١	
سويسرا	١٥٤	٢٣٨٣	٠٠٠	٠٠٠
هنغاريا	٠٠٠	٠٠٠	٣٠٩	٧٢٧٤
			سنة ١٩٥٣	
البرتغال	٣٧	٨١٤	٤٤	٧٨٣
	سنة ١٩٤٨		سنة ٥٣،٥٢،٥١	
جيكوسلوفاكيا	٢٧	٦٢٢	٠٠٠	٠٠٠
	سنة ١٩٤٩،١٩٤٧			

الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٥ـ١٩٤٩ الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير	معدل ١٩٥٠ـ١٩٥٤ الكمية بالأطنان	القيمة بالدنانير
اورغواي	...	...	١٢	٢٢٨
			سنة ١٩٥٠	
جزائر الفلبين	...	...	١٢١٩	٢٣٩٩٩
			سنة ١٩٥١	
الحبشة	...	...	٢٠٠	٣٢٢٦
			سنة ١٩٥١	
نيجريا	...	...	٢٦٠	٤٤١٨
			سنة ١٩٥٢،١٩٥٤	
افريقيا الغربية				
البرتغالية	...	...	٣٩	٧٢٦
البرازيل	...	...	٤٤	٩١٦
			سنة ١٩٥٠، سنة ١٩٥١	
كونغو البلجيكية	...	...	٣٨	٣٥٤
			سنة ١٩٥١	
ساحل الذهب	...	...	٢٠	٣٦٤
			سنة ١٩٥١	
الباكستان	...	...	٨٦٣٥٫٥	٣٠٢٧٧٥
ليبيا	...	...	١١٩	١٥٢١
			سنة ١٩٥٠،١٩٥٤	
فرموزا	...	...	٢٢	٣٨٧
			سنة ٥٢،٥٣،٥٤	

الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٥-١٩٤٩		معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤	
	الكمية بالأطنان	القيمة بالدنانير	الكمية بالأطنان	القيمة بالدنانير
اسبانيا	...	...	٧٢	١٤٥٢
			سنة ٥٤،٥٣،٥٢	
كوريا	..	...	١٠٠	١٨٦٥
			سنة ١٩٥٣	
افريقيا الغربية البريطانية	...	..	٦٥	١١٤٤
			سنة ١٩٥٤	
جمهوريات الاتحاد السوفيتي	...	...	٢٢٦٩	٤٠٧٣٤
			سنة ٥٤،٥٣،٥٢	
البلدان الأخرى	١٦٩٩	٢٨٣٨٩	١٢٥	١٧٢٢
المجموع	١٨٨٦١٣	٤٠٠٢٢٧٥	٢٥١٠٤٨	٤٤٥٨٧٤٢

عود الى اسواق السرومنيونات

١) كندا :

يبدو من جدول تجارة التمور حسب الاقطار المستوردة للحقبة الواقعة بين ١٩٤٥ و ١٩٥٤ (ص ٢٤٢-٢٤٦ من الكتاب) ان معدل ما استوردته كندا كمعدل لعشر السنوات المذكورة هو (٦٨٥١) طن وبقيمة (١٤٣٦٥٤) ديناراً ... ويجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار أن انواع التمور التي يستهلكها سوق كندا هي الحلاوى والخضراوي والساير . وجميعها مكبوسة في الصناديق .

ومما يجدر ذكره ان الرسم الكمركي على التمور العراقية عبارة عن سنت واحد عن كل ليبرة (٦٠٠و٥ دينار عن كل طن) ، او ما يعادل ٥و١٢ من قيمة سيف تورنتو .

ومما يؤسف له انه حدث في موسم ١٩٥٤ / ١٩٥٥ أن رفضت السلطات الصحية الكندية استلام كمية من التمور العراقية بلغ مقدارها (١٠٧٩٥٩) (*) صندوقا على اساس انها كانت ملوثة بحشرات السوس .

ومما لاشك فيه ان هذه القضية قد اساءت كثيرا الى سمعة التمور العراقية في السوق الكندية وقد تعدت المسألة الناحية المادية الى الخسارة المعنوية وازادت في سوء الدعاية لتمورنا في الاسواق الاوربية في الوقت الذي يجب على الجميع السعي للقضاء على النكسات والدعاية السيئة التي هي وليدة الاهمال وعدم الاكتراث .

ومما لامرية فية ان تلك التمور الملوثة بالحشرات الميتة (حشرة السوس) كان لابد من تبخيرها قبل كبسها فضلا عن العناية بنظافتها وعزلها عن التمور المصابة بالحشرات قبل الكبس .

ويلاحظ على الاجمال بأنه تحصل مزاحمة شديدة من التمور الايرانية (مستوردة من قبل جو عيسائي) وهي في وضع ملائم خاص بسبب انخفاض كلفتها الاصلية ، اذ ان الشحنات الكبيرة نسبيا التي شحنت من حاصلات التمور العراقية لموسمي ١٩٥٠ / أو ١٩٥١ كانت مقرونه بشحنات هامة من التمور الايرانية .

والمتوقع بأن باستطاعة هذه السوق ان تستهلك ٠٠٠و١٥٠ صندوق من حاصلات موسم ١٩٥٦ .

كانت شركة اندروير قبل بضع سنوات خلت مستوردة التمور الوحيدة

---

* كتاب شركة اندروير بتاريخ ٢٨-١-١٩٥٥

الى كندا وان وجود بائع واحد للتمور العراقية في كندا كان سببا لحد ما لمكافحة مزاحمة التمور الايرانية .

وقد يسهل على الشاري تشخيص التمور العراقيه بارتباطهم بشركة اندروير وهذه الحالة قد لا تتيسر اذا كان هناك عدد كبير من المستوردين. وعليه يقترح بأنه فى صالح الشركة العراقية ان يكون لها مستورد واحد فى كندا وان شركة اندروير مستعدة لأن تستمر في ترويج وتصريف التمور فى كندا. وبسبب المزاحمة الايرانية وانخفاض كلفة تمورها دون التمور العراقية فان ارباحها تتأثر كثيرا من جراء ذلك .

وبهذه المناسبة نذكر ان الساير الايراني الممتاز مرغوب عند الكنديين ويفضلونه على الحلاوي العراقي .

اتحاد جنوبي افريقيا

يبدو من الاحصائية المذكورة في اعلاه اعلاه (ص ٢٤٤) ان معدل استيراد الاتحاد من التمور العراقية خلال ١٩٤٥ـ١٩٥٤ قد بلغ (١٣٤٨) طن وبلغت القيمة (٢٢٨٦٧) دينارا .

ويجب ان يلاحظ ان تصدير التمور العراقية الى اتحاد جنوبي افريقيا في السنوات الاعتيادية يزيد على ١٥٠٠ طن ومكبوسة فى صناديق يبلغ عددها (٧٠٠٠) صندوق من تمور الساير والخضراوي .

ومما هو جدير بالاشارة ان شركة اندروير (التى كانت تحتكر هذا السوق من ١٩٥٢)(*) اعتبرت جنوبى افريقيا من الاسواق التي استثنيت من تصدير المحسنة الكبس اليها ، لذلك كان يستحيل عرض تمور اى محل آخر فيها عدا تمور شركة اندروير .

(*) كتاب شركة اندروير المؤرخ ٢٥ـ ١ ـ٩٥٠ الملحق باتفاقية احتكار بيع تمور البصرة للسنوات ١٩٥٠ـ١٩٥٢ .

وبناء على توصيات شركة اندروويز(*) الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة يلاحظ بأنه - على الأكثر - تسود هذه السوق نفس الحالة التي تسود سوق نيوزيلاندة(**) وللمستوردين بعض الحرية فى اختيارهم الاستفادة بما لهم من العملة الأجنبية . ويقدر اعتياديا الطلب على التمور بين ١٥٠٠-٢٠٠٠ طن . ولكن في الظروف الحاضرة لاينصح الركون الى شحن اكثر من ١٢٥٠ طناسنويا وفى هذه السوق تتعاطى شركة اندروويز مع المستوردين الفعليين إما مباشرة واما بواسطة بيوتاتهم التجارية فى لندن ويسمح لهم قطع قدره ٣ بالمائة .

سوق استراليا ونيوزيلندة :

بلغ معدل استيراد استراليا (١٩٤٥ - ١٩٥٤) من التمور العراقية (٤٢٣٥) طن و اقيامها (٨٠٠٣٩) ديناراً .

والانواع المصدرة اليها هي تمور الساير والحلاوي والخضراوي المكبوسة فى الصناديق .

ومما هو جدير بالذكر ان سوق استراليا ونوزيلاندة (وكذلك سوق اتحاد جنوبي افريقيا) من الاسواق التي ترغب في استيراد التمور المحسنة الكبس لاسيما المكبوسة منها فى السيلوفين مع العلم بأن عدم تصدير هذا الصنف معناه افساح المجال لتمور كاليفورنيا وايران لدخول هذين السوقين بالرغم من ارتفاع سعر الاولى وعدم جودة الثانية (بالقياس مع الانواع العراقية) .

---

* يحسن بنا ان نذكر انه قد جربت غرس النخيل في واحة « هنكريز » في منطقة « بشانلاند » حيث تم غرس /١٢٠٠/ نخلة حاملة التمر و /٢٠٠ فحل ويبدو ذلك ناجحا .

(**) ان الاستيرادات الى هذه البلاد مقننة بقرار حكومي على اساس قيود التحويل الخارجي .

ومما هو جدير بالاشارة ان الحكومة الاستراليه تتبع منذ نحو سنة سياسة تخفيض كميات البضائع والسلع المستوردة من الخارج نظراً لتدهور حسابها الجاري من العمله في لندن . وفقا لهذه السياسة فانها قد صنفت تمورنا تحت حرف ١ ومعني ذلك تخفيض ١٥ بالمائة من مجموع اقيام المستوردات من هذا الصنف وذلك قياسا بمعدلات السنة المنتهية فى ٣٠ حزيران سنه ١٩٥١

وقد كانت قيمة التمور المستوردة الى استراليا عبارة عن ٣٨٦٩ طن خضراوي بالصناديق و ١١٨٧ طن ساير بالصناديق وقيمتها في تلك السنة (٢٦٢٠٠٠) جنيه استرالي ومعنى ذلك ان الاستيرادات السنوية من التمور العراقية الى السوق الاسترالية سوف لا تتجاوز (٢٢٣٠٠٠) باون استرالي (٢٢٥٠٠٠ دينار عراق) (*) .

وعلى كل حال يمكن القول بأن الميزان التجاري (بين العراق واستراليا) يبدو دائماً بجانب استراليا ويبدو ذلك واضحاً من الجدول الآتي :

السنة	الاستيرادات بالدنانير	الصادرات بالدنانير	منها تمور	الكمية طن	القيمة دينار
١٩٥٠ التقويمية	١٣٧٥٠٦	٥٩٣٨٩	» »	٥٠١٣	٩٥٣٩٠
١٩٥١	٢٩٠٣٥٦	١١٥٦٣٥	» »	٥٨٧٩	١١٤٩٤٣
١٩٥٢	٢٩٩٠٠٢	٥١٥١٥	» »	٢٧٣١	٥١٥١٤
١٩٥٣	١٨٨٦٠٧	١٠٠٩٧٧	» »	٤٦٨٥	١٠٠٩٧٧
١٩٥٤	٤٩١٦٠٩	١١١٤٦٨	» »	٥٢٣٤	١١١٤٦٨

لذلك لابد من اتخاذ خطوات جدية بالاساليب الدبلوماسية لرفع القيود

(*) كتاب الخارجية العراقية الى السفارة البريطانية ببغداد رقم ق - ١٩٩٠ - ١٩٦ - ١٠١ - ٢٨٦٠٩ وتاريخ ٩-١٠-١٩٥٥ .

عن التمور العراقية سيما وان العراق أخذ يستورد منذ ١٩٥٥ الحنطة الاسترالية.
وهكذا فان التمسك بمبدأ مقايضة أثمان المستوردات من الحنطة من استراليا بأثمان المصدر من التمور اليها هو المبدأ السليم .

أما سوق نيوزيلندة ، فسوق هو الآخر من اسواق تمور البصرة حيث تصدر اليه تمور الحلاوي والخضراوي والساير المكبوسة في الصناديق .

وقد بلغ معدل كميات التمور وأقيامها المصـــدرة الى نيوزيلندة بين ١٩٤٥ و ١٩٥٤ زهاء (٢٧٨٣) طن و (٤٦٤٧٢) ديناراً على التوالي .

ويلاحظ ان شركة اندروير كانت تبيع الى المستوردين الفعليين وتخصم لهم قطعاً قدره ٣٪ ومثل ذلك هو الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة.

سوق الهند

يعتبر سوق الهند أهم اسواق التمور العراقية حيث يستهلك نحواً من ٢٥٪ من مجموع صادرات التمور العراقية من حيث الكمية والقيمة .

ويدلنا أحصاء صادرات التمور حسب الأقطار لعشر السنوات الاخيرة (١٩٤٥ ـ ١٩٥٤ ص ٢٤٧) ان المعدل السنوي لاستيرادات الهند من التمور قد بلغ (٦٠١٠٩) طن بقيمة معدلها (١٢٤٤٤٨٦) ديناراً .

ومما هو جدير بالذكر ان أنواع التمور المصدرة الى سوق الهند هي تمور الزهدي بالدرجة الأولى ثم الساير وقليل من الجبجاب الى جانب بعض التمور المحسنة الكبس . مع العلم ان الطبقة المستهلكة للتمور العراقية هي الطبقة الفقيرة . ومن الممكن أن يزداد استهلاك التمور في الهند اذا ما وجهت العناية نحو طرق الكبس بحيث يؤدى الأمر الى إجتذاب الطبقات المتوسطة لاستهلاك التمور المعروضة بكيفية جذابة حيث يلاحظ بأن هذه الطبقة عزوفة جداً عن التمور المكبوسة بالخصاف .

ولأجل اجتذاب الطبقات المتوسطة لاستهلاك التمور يجب التركيز حول

كبس التمور فى السيلوفين والـكارتون . ويجب ان يصحب ذلك بالطبع عرض طيب جذاب ودعاية واسعة ليدرك المستهلك أهمية التمور الصحية والغذائية ، وهذه ناحية غير متوفرة في الاسواق الهندية مع الاسف .

أما بشأن منافسة التمور الأخرى للتمور العراقية في الاسواق الهندية، فيمكن القول بأنه لا توجد منافسة حقيقية ذات بال فى هذا الباب. إلا أنه وبالرغم من ذلك نجد ان هنالك تموراً مستوردة من خرمشهر الايرانية ومن مسقط ومن تونس ولـكن بكميات زهيدة لا يمكن ان تقاس بالتمور العراقية .

ويلاحظ بأن هنالك منافسة بين تمور الحلاوي العراقية وتمور الحلاوى الايرانية المستوردة من خرمشهر . وقد بيع الحلاوى العراق (سيف بومباى) بسعر ٢٧ روبية للحلانه (٥٠ كيلو) والحلاوي الايرانى بسعر ٢٢ روبية (الروبية تساوي ١٠٠ فلس) للحلانة (في ســيف بومباي) لموسم ١٩٥٤ ـ ١٩٥٥ .

اما اسعار المفــرد فى الهند (موسم ١٩٥٤ / ١٩٥٥) * فكانت كالآتى :

تمور الخصاف ـ ٦ آنات (٣٨ فلس) الليبرة، تمور علامة البطة (كبس محسن) ٤/٢ روبيه (٢٣٠ فلس) .

تمور الخصاف الايرانيه ـ ٦ آنات الليبرة، التمور التونسية (كبس محسن) ١٠/٢ روبية . وكانت اسعار الجملة موسم ١٩٥٤) ١٩٥٥) كالآتى :

الزهدي ٨ر١٤ روبية للمن (البنغالي) الواحد ، الجبجاب ٢٠٠ ـ ٢١٥ روبية للمن ؛ بريم ٣٧٥ ـ ٤٠٠ روبية للمن . أما الرسم الـكمركي فيبلغ بالنسبة لتمور الخصاف والاكياس وما شاكل ـ ١٣ روبية للهندرويت الواحد ، فى حين انه بالنسبة للـكبس المحسن ٣٥ روبية للهندرويت .

ويبدو من هذا ان الرسم المفروض على التمور المـكبوسة كبساً محسناً عال جدا يبلغ زهاء ثلاثة اضعاف نظيرتها على التمور المـكبوسة فى الخصاف

والاكياس . وهذا الذي لا يشجع الطبقات المتوسطة والغنية على الاقبال على التمور العراقية . ولا بد من اتخاذ السلطات العراقية المسؤولة خطوة ايجابية فعالة من اجل تخفيض الرسوم الكمركية على الكبس المحسن .

ولأجل أن نعطي صورة حية لحالة التمور العراقية فى السوق الهندية ، نذكر بان اسعار تصدير التمور للهندرويت الواحد خلال شهري اذار ونيسان ٩٥٦ لتمور الزهدي كانت كما يلي :-

أ- التمور المعبأة بالخصاف وهى بصورة رطبة ومكبوسة بالضغط وزن كل قطعة صافى خمسين كيلو ومغلفة تغليفاً ثانياً بالجنفاص لغرض التصدير هى ٨٥٠ فلسا للهندرووية سيف بومباي وهو سعر تجهيز التمور للمصدرين من العراق وهم يضعون على ذلك عمولة قدرها ٢ بالمائة من قيمة التمور عند مايكون التحميل لحساب المستورد الهندي .

ب - لم تصدر الى الهند التمور غير المزوعة النوى فى اكياس السلوفين وعلب الكارتون داخل صناديق الخشب .

- كذلك لم تصدر التمور غير المنزوعة النوى والرطبة في اوعية اخرى للهند .

اما اتجاه اسعار التمور المعدة للتصدير من العراق خلال شهري اذار ونيسان الى الهند فقد كانت ثابتة وليست هنالك اية مضاربة حولها تؤثر على اسعارها صعودا او هبوطا نظرا لقيام شركة تمور المنطقة الوسطى المحدودة (وهى محتكرة تصدير تمور زهدي المنطقة الوسطى الى خارج العراق) بتحديد اسعار معتدلة واحدة الى كافة المصدرين - والمستوردين عراقيين واجانب - على السواء (*) .

* كتاب جمعية التمور رقم ١٣٨٠ وبتاريخ ١٩٥٦/٥/٢٠ (معلومات الى آخر ساعة قبل صدور الكتاب) . وبلاحظ ان معتمد شركة تجارة التمور العراقية المحدودة في بومباى هو السيد عبد الرحمن البسام وكذلك شركة تمور المنطقة الوسطى وجمعية التمور

وجدير بالاشارة أنه منذ ان تسلمت شركة تجارة التمور العراقية وشركة تجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودتان زمام تجارة التمور العراقيه ، وهما تبذلان غاية جهودهما لتصريف التمور العراقية لاسيما فيما يتعلق باسواق الشرق الاقصى .

ومن جملة ذلك ايفاد الاستاذ شكري صالح زكي المدير العام لشركة تجارة تمور المنطقة الوسطى الى اسواق الشرق الاقصى (من ١٤-٤-١٩٥٦ الى ٤-٥-٩٥٦) .وها اننا نقتبس الفقرات التاليه من تقريره :

يمكن القول بأن بومباي هى الميناء الرئيس او الاوحد فى استيراد التمور العراقية فى الجمهورية الهندية . (*)

ويلاحظ ان الاسواق الهندية لموسم ١٥٥٥- ٥٦ قد أمتازت بزيارة استهلاكها للتمور العراقية . وتلخص اسباب ذلك بـ (١) ارتفاع سعر السكر في الهند فى هذا الموسم حيث أن سعره فلاعتيادي هو (١٠)

يجب ان تباع باسعار رخيصة لانها تستهلك من قبل الطبقة الفقيرة والفلاحين في البنجاب .

روبيات للمن الواحد في حين انه بيع فى هذا الموسم بسعر (٢٤) روبية للمن الواحد . و(٢) جودة التمور وجودة الكبس مما أدى الى زيادة الطلب عليها (**) على ان يؤخذ بنظر الاعتبار ان المستوردين الهنود لا يرغبون في

---

* تقرر الاستاذ شكرى صالح زكى عن جولته في اسواق الشرق الاقصى . ان بومباى هى مستقر لمستوردى التمور العراقية الى الهند وعددهم يربو على العشرة واهم هؤلاء التاجر (الحاج عزيز وعبد الشكور اخوان) و أ ف . بابوبانى الهندوسى . تاريخ ١٠-٥-١٩٠٦

** وبمناسبة ذكر تجار الهند « للاستاذ شكري » يعتقد بأن نسبة التمور المتضررة التى وصلتهم هذا الموسم كانت اقل من ١ بالمائة بسبب طريقة التحميل فى البواخر بينما كانت المتضررة فى السابق تتراوح بين ١٠ بالمائة - ٣٠ بالمائة من مجموع التمور المستوردة .

التمور المدبسه بل يريدونها ناشفة . و(٣) ثبات السعر طيلة الموسم ومرجع ذلك ثبات بورصة التمور ، مما جعل المستوردين للاطمئنان بعدم الخسارة من جراء قيامهم باستيراد كميات كبيرة من التمور .

ومما هو جدير بالذكر أن التمور المستوردة الى الهند تذهب الى الاستهلاك البشري . وهنالك شك في امكان تصريف التمور العراقية . في سوق الهند للاغراض الصناعية لسببين هما اولا ـ تحريم حكومة الهند للخمور وخوف السلطات المسؤولة من امكان تسرب التمور التي تستورد للاغراض الصناعية الى صنع الخمور بصورة غير مشروعة مما حدا بتلك السلطات الا تشجع استيراد التمور لهذا الغرض . وثانيا ـ ان الرسوم الكمركية وبقية المصاريف التي تستوفي عن التمور التي تستورد للاغراض الصناعية هي نفس الرسوم والمصاريف التي تدفع على التمور المستوردة لاغراض الاستهلاك البشري .

سوق الباكستان

(كانت الباكستان فى سنة ١٩٥٢ من أهم الاقطار التي تستورد التمور العراقية حيث بلغ مجموع ما صدر اليها فى تلك السنة (٣٢٠٥٥) طناً مقابل (٢٣٢٦٧) طنا في سنة ١٩٥١ و (١٥٢٣٣) طناً في سنة ١٩٥٠ غير انه في سنة ١٩٥٣ سارت الباكستان على سياسة تقليص استيراداتها بحجة قلة النقد الموجود لديها ومحافظة للميزان التجارى بينها وبين البلدان التي تستورد منها . وكانت التمور من أهم المنتوجات التي اصابها التقليص المذكور بضرر كبير حيث قلصت الى ١٥ ٪ من معدل استيرادها فى ثلاث السنوات المنصرمة فكانت النتيجة ان لم يصدر من التمور الى الباكستان في سنة ١٩٥٣ سوى (٤١١٦) طناً . ولم تفد جميع الجهود الرسمية وغيرها المبذولة مع الباكستان لتغيير سياستها ولم تفد أيضاً جميع المقترحات التي قدمت من قبل جمعية التمور فى حينه ومن جملتها مقايضة التمور بالمنتوجات الباكستانية على أساس ان تمنح الحكومة الباكستانية

اجازات استيراد التمور العراقية مقابل تصدير الشاي الباكستاني الى العراق الى المصدرين العراقيين ليقوموا هم بأنفسهم بتصـــدير التمور وتصريفها فى الباكستان على حسابهم الاستفادة من فرق العملة وتغطية هذا الفرق للخسارة التي يتحملها التاجر العراق فى تصريف الشاي الباكستانى غير المعروف فى العراق باسعار تقل عن سعر التكاليف نسبة الى اسعار أنواع الشاي الأخرى. غير ان الحكومة الباكستانية لم توافق على هذا الاجراء واصرت على منح الاجازات الى المستوردين الباكستانيين وعلى ذلك لم يجرأ احد من مصدري التمور العراقيين على القيام بمثل هذه العملية التى تكون خسارتها أكيدة .

وفى بداية سنة ١٩٥٤ جرت محاولات لعقد اتفاقية تجارية بين العراق والباكستان ينظم بموجبها التبادل التجاري غير انه لم تسفر هذه المحاولات عن أية نتيجة كانت بالنظر الى ان السلع الباكستانية المسموح بتصديرها عالية من حيث السعر ورديئة من حيث النوع بمقارنتها بالسلع المستوردة من البلدان الأخري . ولم توافق الحكومة الباكستانية على اقتراح العراق منح اجازات اســتيراد التمور الى العراقيين حيث يقومون بتصريف التمور فى الباكستان على حسابهم ويشترون باقيامها السلع الباكستانية وهكذا لم يتمكن العراق من تصدير اكثر من (٧١٠٤) اطنان من التمور في سنة ١٩٥٤ وفي نهاية تلك السنة اقترحت الحكومة العراقية انه بالنظر الى ان تصدير التمور الى الباكستان غير خاضع لنظام (سي . دي . ري) ، وهذا يعنى ان مصدر التمور العراق غير ملزم بجلب العملة الاسترلينية لقاء قيمة ما يصدره من التمور وان بأمكانه ان يستورد بما يتكون لديه من هذه الاقيام سلعا باكستانية. فقد اقترحت الحكومة العراقية ان تقوم الجهات الباكستانية المختصة بجعل استيراد التمور الى الباكستان باجازات مفتوحة ورفع التحديد المفروض على كميات التمور المسموح باستيرادها اليها وعدم التزام المستورد من الباكستاني بفتح اعتمادات بأقيامها غير ان الحكومة الباكستانية لم توافق على هذا

الاقتراح وبينت انها مستعدة للنظر في اقتراح المقايضة بالمنتوجات الباكستانية باستثناء الشاي والجوت . فبينت الجهات العراقية انه في حالة استثناء هاتين المادتين من مبدأ المقايضة فلا يبقى هناك منتوجات باكستانية يمكن للعراق استيرادها والاستفادة منها مقابل التمور المصدرة .

وهكذا لم تجد جميع هذه المفارضات الطويلة عن اية نتيجة إيجابية واستمر استيراد التمور الى الباكستان مقيدا ومحدداً كالسابق ولم تتجاوز الكميات المصدرة من التمور الى الباكستان خلال سنة ١٩٥٥ الموسمية سوى (٢٧١٤) طناً .

وفي نهاية سنة١٩٥٥ وردت معلومات تفيد بان الحكومة الباكستانية قد أعلنت خطتها للاستيراد فى النصف الاول من سنة ١٩٥٦ أي من كانون الثاني لغاية حزيران ١٩٥٦ وأصدرت قائمة بالمواد والكميات المسموح باستيرادها ولم تدخل التمور ضمن تلك المواد ومعنى ذلك عدم السماح باستيراد اي كمية من التمور خلال النصف الاول من هذه السنة .

ويظهر ان الباكستان كانت حتى عهد قريب جداً تسير على سياسة القضاء التام على استيراد التمور العراقية اليها . فبعد ان كانت تستورد ما يزيد على الثلاثين الف طن من التمور العراقية في سنة ١٩٥٢ اخذت تحاول بشتى الطرق تقليص هذه الكميات فحددت أولا استيرادها بكوتا معينة ثم أخذت تماطل في منح اجازات الاستيراد وبعدئذ شملت التمور المشحونة بالسفن الشراعية ضمن التحديد وأخيراً منعت استيرادها بالمرة .

وبعد مداولات طويلة عريضة وعلى اثر التشبثات الرسمية والشخصية سواء اكانت من قبل الجهات الرسمية مع السفارة الباكستانية في بغداد اومن قبل سفارتنا العراقية مع السلطات الرسمية في كراجي تمخضت تلك المداولات والتشبثات عن الترتيب الوارد باقتراح السكرتير التجارى فى وزارة التجارة الباكستانية الذى لا يخرج فى الواقع عن كونه استكمالا لتلك السياسة كما

نوضحه ادناه :

لقد جاء في اقتراح المومأ اليه ما يلي - « توافق الحكومة الباكستانية على استيراد التمور العراقية بمبلغ مليوني روبية سنويا تدفع اقيامها بالروبيات الباكستانية وان يكون بوسع الحكومة العراقية استعمال هذا الرصيد لشراء البضائع الباكستانية عدا الجوت والقطن والجلود المدبوغة وغير المدبوغة والصوف والشاي والرز ومصنوعات الجوت وغيرها » . فاذا استثنينا جميع هذه المنتوجات من المقايضة فلا يتبقى سوى مواد يحتاج العراق الى قسم قليل وكمية ضئيلة منها سنويا لا تتجاوز قيمتها قيمة بضع عشرات من الاطنان من التمور .

فبناء عليه وبالنظر الى العلاقات الطيبة التي تربطنا مع الباكستان ولما كان العراق لا يضع أية عراقيل او قيود على المنتوجات الباكستانية المستوردة الى العراق وتنفيذا للعهود والمواثيق المبرمة بين البلدين وبالخاصة الاتفاقية الاقتصادية المنبثقة من ميثاق بغداد وضرورة التعاون الوثيق بين جميع البلدان المشتركة فيه ، كان لابد للسلطات الباكستانية من اعادة النظر في اقتراحها الاخير وذلك أما بالسماح بدفع قيمة التمور نقداً بموجب الكوتا المخصصة بالروبية الباكستانية الى مصدري التمور العراقيين او الاحتفاظ برصيد المبلغ لحسابهم لأستيراد المنتوجات الباكستانية بدون أي تحديد او استثناء كان(*) .)

هذا وقد علم مؤخراً بأن رئيس الوفد العراقي في اللجنة الاقتصادية (المنبثقة عن ميثاق بغداد والمجتمعة بطهران في آذار نيسان سنة ١٩٥٦) قد بحث مع رئيس الوفد الباكستاني موضوع تصدير التمور العراقية الى الباكستان وقد أبرق رئيس الوفد الباكستاني المذكور الى رئيس الوزارة الباكستانية بكراجي موصياً بمنح اجازات لأستيراد التمور العراقية بمبلغ مليوني روبية باكستانية (٢٠٠٠٠٠ دينار) بلا قيد أو شرط .

---

* تقرير جمعية التمور شباط سنة ١٩٥٦

وقد تم الاتفاق حول ذلك (أي السماح باستيراد التمور العراقية الى الباكستان على أن تجمد أثمانها لحساب المصدرين العراقيين لقاء استيراد منتوجات باكستانية عوضها.)

ولكن هذا الاجراء ليس عملياً ولا يأتي بالفائدة المرجوة منه اذا استمر استيراد البضائع الباكستانية لا يخضع الى أي تنظيم من جانب العراق ولا بد من أن تدفع أقيامها بالطريقة التجارية المتعارف عليها أي بفتح اعتماد بواسطة المصرف يدفع عند تقدير أوراق الشحن.

ومما يجدر ذكره بهذه المناسبة ان الرسم الكمركي الباكستاني على التمور المكبوسة بالخصاف أو المعبأة بالاكياس يبلغ ٣٦٪ من قيمة التمر (في هذه الحالة ١٠ روبيات للهندرويت - دينار واحد لـ ١١٢ ليبرة). أما التمور المكبوسة فى الصفائح والصناديق فيؤخذ عليها رسم كمركي بنسبة ٣٦٪ ايضاً من قيمة التمر (التي تعتبر فى هذه الحالة ٢٠ روبية للهندرويت - ديناران لـ ١١٢ ليبرة). كما تستوفى السلطات البلدية ضريبة بيع (Purchase Tax) مقدارها نصف آنه لكل روبية من مجموع القيمة و الرسم الكمركي. كما تتحمل التمور مصاريف أرضية وحمالة وتسلوم ودلالة مقدارها روبية وأربع آنات للهندرويت. وعلى العموم يتحمل الطن الواحد رسوماً ومصاريف مختلفة مبلغاً يتراوح بين ١٠٠-١٢٠ روبية (*).

سوق مصر

يعتبر سوق مصر من الاسواق المهمة الكبرى للتمور العراقية، ويبدو من احصائية صادرات التمور العراقية (ص ٢٤٣) ان معدل استيراد مصر

* يجدر بنا أن نشير الى شيئين هما: (١) ان تمور بلوجستان وتمور منطقة «سكر» الباكستانية تمور رديئة ولكنها تباع بسعر الحلاوي العراقي. كما انها تنضج في أواسط حزيران.

(للحقبة ١٩٤٥ - ١٩٥٤) قد بلغ ٢٢١٧٦ طناً بقيمة ٣٧٨٩٥٤ ديناراً .

والجدول المقارن التالي يبين صادرات التمور الى مصر خلال ثلاث سنوات تقويمية (ملخصة من المجموعة الاحصائية لوزارة الاقتصاد) .

أنواع التمور	سنة ٩٥٣ الكمية بالاطنان	سنة ١٩٥٤ الكمية بالاطنان	سنة ١٩٥٥ الكمية بالاطنان
حلاوي	٠٠٠٠	٣٩١	٥٣٩
خضراوي	٠٠٠٧	٠٥٥	٠٠٠
ساير	٢٣٨	١٦٩	١٢١
زهدي	٢٢٦٤٥	١٧١٠٣	١٤٧٩٤
انواع أخرى	٠٠١٧٧	٠٠٠٩١	٠٠٢٤٠
المجموع	٢٣٠٦٧	١٧٨٠٩	١٥٦٩٤

أما الرسوم الكمركية التي تفرضها الحكومة المصرية على التمور العراقية فهي كالآتي :

	رسم قيمي	رسم اصلي
١ - عجوة	٨ بالمائة	يضاف اليها ٢٠٠ مليم عن كل ١٠٠ كـ.ق
٢ - أ - عبوات تزن ٥ كـ فافوق	٨ بالمائة	» » ١٥٠٠ » » » » » »
ب - » » أقل من ٥ كـ	٨ بالمائة	» » ٢٥٠٠ » » » » » »

يضاف الى الرسوم سالفة الذكر عوائد رصيف بواقع ١ - ١٠ من الرسم والاصلي و ٢ بالمائة من قيمة الرسوم المحصلة كرسوم بلدية .

ومما يجدر ذكره ان التمور العراقية تفضل التمور المنتجة محلياً في مصر كثيراً ، وان اسعار العراقية تزيد ٢٥ بالمائة على اسعار التمور المصرية . كذلك تستورد مصر كميات قليلة من التمور السودانية التي ليس فى وسعها منافسة التمور العراقية بأي حال من الاحوال .

سوق سيلان

من ملاحظة الجدول المذكور سابقاً (ص ٢٤٥) يبدو أن معدل استيرادات سوق سيلان من التمور العراقية للفترة الواقعة بين ١٩٤٥و١٩٥٤ قد بلغ (٣٣٢٦) طنا بقيمة (٦٢٦٩١) ديناراً .

ومن تتبع تقرير المدير العام لشركة تمور المنطقة الوسطى المار الذكر يبدو لنا ما يأتي :

١ـ تستهلك جزيرة سيلان كمية من التمور معدلها (٢٠٠) طن شهريا وتزيد هذه الكمية في شهر رمضان فقط الى (٤٠٠) طن . وعليه فان معدل ما تستهلكه الجزيرة هو حوالي (٢٥٠٠) طن سنويا « ومعنى ذلك ان هذا دون الواقع بـ ٨٠٠٠ طن » . وان استهلاك التمور في سيلان يستمر طيلة اشهر السنة .

٢ـ لا توجد أية قيود من قبل سلطات سيلان على استيراد التمور . وان الاجازات تعطى لكل من يطلبها من المستوردين .

٣ ـ الرسوم الكمركية على التمور هي ٥ر٨ روبية لكل هندرويت وهناك مصاريف اخرى مختلفة (ميناء ودلالية وحمالة ومصرف سوق) تبلغ روبيتين للطن الواحد او ما يعادل (١١) ديناراً .

٤ـ يباع التمر في الوقت الحاضر (نيسان ـ مايس ١٩٥٦) بسعر ١٨ روربية للهندرويت (سعر الجملة) بينما تبلغ كلفته حوالى (٢١) روبية للهندرويت اي الخسارة (حسب ادعاء التجار) تبلغ ٦٠ روبية للطن الواحد . ومع ان هذه الارقام قد يكون فيها شيء من المبالغة الا ان وجود الخسارة (وان كانت جزئية) أمر مؤكد ، والظاهر ان سببه وصول باخرة واحدة تحمل (٥٠٠) طن مما ادى الى هبوط السعر . وهذا الهبوط يستمر الا عندما تكون هناك زيادة في العرض عن الاستهلاك البشري (والعكس بالعكس) .

٥ـ سعر المبيع بالمفرد في سوق كولومبو هو (٨) آنات للكيلو الوحد وهذا نفس سعر البيع في بومباي .

٦ـ ابدي عدة مستوردين استعدادهم لاستيراد (٥٠٠) طن أضافة (اي زيادة على الكمية المتفق عليها مع شركة جيتا) إلا انهم اشترطوا بيعها بسعر مخفض وقالوا ان قسما منها سوف يستعمل لأغراض صناعية (صنع العلف الحيواني) .

٨ ـ يبلغ عدد مستوردى التمور فى كولومبو اكثر من عشرين مستورد إلا ان معظمهم من القطع الصغير حيث يستورد كل منهم خمسة اطنان او عشرة اطنان في كل وجبة إلا ان هناك خمسة منهم هم ـ الذين يستوردون معظم الكميات الواردة الى جزيرة سيلان .

١٠ـ يرغب المستوردون فى سيلان ان تصلهم التمور المكبوسة في الخصاف وهى بحالة نضوج قام غير يابسة) ولا يريدونها ان تكون (مدبسة) ويفضلون الخصاف التي يكون طولها اكثر من عرضها .

سوق اندونيسيا :

يتراوح عدد سكان الجمهورية الاندونسية بين ٧٥ مليون و ٨٠ مليون نسمة وجلهم من المسلمين الذين يهتمون باستهلاك التمور فى شهر رمضان . لذلك يمكن اعتبار السوق من الاسواق المهمة للتمور العراقية لاسيما تمور الزهدى .

ويلاحظ فى الاحصائية المذكورة آنفا أن معدل استيرادات اندونسيا من التمور العراقيه للمدة الواقعة بين ١٩٥٠ـ١٩٥٤ هو زهاء ٣٦٥٠ طنا و بلغت قيمتها ٦٠٤٧٨ دينار .

ويجدر بالذكر ان صادرات التمور العراقية لهذا الموسم ١٩٥٥ـ٥٦ قد بلغت زهاء ٦٠٠٠ طن ؛ وقد بيعت هذه الكمية من قبل شركة تجارة تمور المطقة الوسطى المحدودة حصرا (احتكاراً) لاحدى الشركات الاجنبيه (جيتا) التي استفادت كثيرا من الطلب الكبير على التمور العراقية بحيث حصلت على ربح لم تكن لتحلم به فيما لو اشتغلت بتجارة التمور العراقية عشر سنوات مربحة

متوالية . وبهذه المناسبة نذكر أن الطريقة التى سارت عليها شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى فى بيع تمور زهدى الفرات على طريقة الاحتكارات الفردية لكل سوق من اسواقها طريقة خاطئة باعتراف الشركة نفسها . وذلك لان معنى ذلك احتكار مزدوج ، اذ ان الشركة نفسها تحتكر جميع الاسواق ثم هى بدورها تبيع هذه الاسواق احتكاراً الى اشخاص آخرين فيؤدي الأمر الى ارهاق المستهلك من جهة ، ومن جهة اخرى الجهة المحتكرة الفردية هي التي ستحصل على فرق البيع في الوقت الذي كان يمكن أن يكون هذا الفرق للشركة العراقية نفسها . وقد علمنا ان الشركة قررت مبدئيا العدول عن خطتها المذكورة في موسم التمور المقبل .

اسواق الشرق الاوسط

وتشمل المملكة العربية السعودية والمملكة الاردنية الهاشمية والكويت وعمان والبحرين وسوريا وتركيا وايران . والجدول التالي يبين اهمية كل من هذه الاسواق (معدل ١٩٥٠ ـ ١٩٥٤)

السوق	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير
المملكة السعودية	٤١٢٦	٦٦٨٧٧
المملكة الاردنية الهاشمية	٨٣٤٤	١٢٧٥٢٥
الكويت	٩٢٦	١٩٧٢٨
عمان	١٦٧٨	٣٣٧٠٢
البحرين	٥٠٠	٩٣٣٧
سوريا	١٤٩٦٤	٢٢٠٨٥٩
تركيا	٣٦	٦٨٩
ايران	١٠٦	٢١٢٨

ملاحظة ـ كان معدل استيراد ايران (للمدة ١٩٤٥ـ١٩٥٠) ١٠٩٦ طنا بمبلغ ١٧٨٩٥ دينار . وها اننا نسجل ملاحظاتنا حول هذه الاسواق :

سوق المملكة السعودية :

يبدو من الجدول ان معدل ما استوردته المملكة العربية السعودية (معدل الحقبة بين ١٩٥٠ و١٩٥٤) قد بلغ ٤١٢٦ طنا بقيمة ٦٦٨٧٧ دينارا .

ولكن مما يؤسف له حقا ان شقيقتنا المملكة السعودية قد منعت استيراد التمور العراقية لموسم ١٩٥٥-١٩٥٦ لا لشيء كما نعتقد سوى لاسباب سياسية بالرغم مما ابدته السلطات السعودية من عذر في قولها (ان القيود التي فرضتها على استيراد التمور العراقية هي قيود وقتية اضطرت الى اتخاذها بسبب بوار محصولات البلاد (*)

تركيا (**)

ان جارتنا تركيا تفرض قيوداً شديدة على التمور العراقية هي اقرب الى المنع . وقد بلغ معدل المصدر من التمور ٣٦ طناً بقيمة ٦٨٩ ديناراً .

لقد ذهبت سدى جميع التشبثات الدبلوماسية والاتصالات الرسمية والمعاهدات الاقتصادية وغيرها فى حمل الحكومة التركية على تبديل سياستها تجاه التمور العراقية وذلك بالتخفيف من القيود والرسوم المفروضة على التمور العراقية المراد تصديرها الى تركيا مما جعل امر تصديرها في حكم المستحيل - وفعلا لم يجر منذ سنة ١٩٤٨ حتى الآن تصدير اية كمية الى تركيا . وتتلخص القيود المفروضة من قبل تركيا (إلا المذكورة آنفا) على التمور العراقية بما يلي حسب أهميتها .-

(أ) - الرسوم الكمركية الباهظة التى تبلغ ٥٥ ديناراً على الطن الواحد ومعنى ذلك ان الرسم المفروض يبلغ عشرة أضعاف قيمة التمور المصدرة مما

---

* مذكرة مفوضية المملكة العربية السعودية رقم ٦/٥/٧٩٨٦ المعنونة الى وزارة الخارجية العراقية في شباط ١٩٥٦ .

** راجع كتاب جمعية التمور رقم ٩٤ وتاريخ ٧-١-٩٥٦

لا يشجع بأي حال من الاحوال على التصدير .

(ب) ـ الكشف عن التمور من قبل السلطات الصحية والكمركية كشفا ليس للتأكد من خلو التمور من الامراض وغيرها بل الغرض منه ايجاد وسيلة لرفضها بحجة انها ملوثة أو مصابة . فهي تترك في ميدان اكبس على الحدود لمدة طويلة جداً مع البضائع الاخرى وفي اجواء غير ملائمة مما يؤدي الى تلفها، وعند قيام السلطات الصحية بالكشف عليها ترفض على اعتبار انها تالفة وليست صالحة للاستهلاك البشري . وفعلا جرى رفض عدة ارساليات من التمور بنتيجة هذه المعاملة مما حدا بالتجار الى الامتناع كليا عن تصدير التمور الى تركيا .

(ج) ـ تحديد الكميات المستوردة بـ (٣٠٠) طن وحتى هذه الكمية الصغيرة لم يتشجع التجار لتصديرها بالنظر الى ما سبق وبيناه في الفقرتين (أ) و (ب) أعلاه لرفض عدة ارساليات من التمور وبقائها في ميدان اكبس بانتظار التفتيش وتحمل التجار خسائر كبيرة بسببها .

ان السلطات التركية تفرض هذه القيود بحجة حماية الفواكه المماثلة من مزاحمة التمور العراقية لها كالتين والزبيب ـ في حين ان العراق لم يفرض أية قيود على هاتين المادتين باعتبار انه ينتج مثلهما بالاضافة الى التمور التي تنتج بكميات هائلة .

فبناء عليه وبالنظر الى التسهيلات التي تلاقيها البضائع والمنتوجات التركية المستوردة الى العراق وعدم فرض اية عراقيل او صعوبات تجاهها فانه لابد من اثارة هذا الموضوع مع المسؤولين الاتراك وحملهم على التخفيف من هذه القيود اسوة بما تلاقيه المنتوجات التركية المستوردة الى العراق .

ايران (*)

يبدو من الجدول ان معدل استيراد ايران (١٩٥٠ـ٥٤) هو ١٠٦

---

* راجع التقرير السابق ص ٢٨٥

طناً بمبلغ ١٠٩٦ دينار وهذا ضئيل جداً .

لقد منعت الحكومة الايرانية دخول التمور العراقية اليها منذ سنة ١٩٤٦ بموجب قانون صادر من قبلها يمنع استيراد التمور من الخارج حماية للتمور الايرانية الناتجة فيها . واننا وان كنا نؤيد انتاج ايران للتمور بكميات لابأس بها فان الواقع يثبت من احصائيات تصدير التمور الى ايران قبل سنة ١٩٤٦ بأن الشعب الايراني وخاصة الساكنين في المناطق الشمالية المتاخمة للحدود العراقية قد اعتادوا على استهلاك تمور الزهدي التي لاتنتج في ايران حيث كانت ايران تستورد معدل خمسة آلاف طن سنويا . وعلى اثر منع استيراد التمور العراقية ولما كانت الرغبة عليها شديدة من قبل الشعب الايراني فقد اخذت كميات كبيرة منها تهرب الى ايران . غير انه في السنين الاخيرة اخذت دوريات الحدود والسلطات الكمركية تشدد الرقابة على الحدود ومنعت كليا تهريب التمور العراقية الى ايران .

فبناءعليه ولغرض فسح المجال امام منتوجات البلدان المشتركه بميثاق بغداد فانه لابد من مفاتحة المسؤولين الايرانيين لترك باب استيراد وتصدير التمور بين العراق وايران مفتوحا يؤمن كل من البلدين احتياجه من البلد الاخر دون فراض اية رسوم او قيود عليها

اسواق اوربا الاخرى

وتشمل المانيا وايطاليا وفرنسا وجيكوسلوفاكيا هذا عدا عن الاقطار والممالك الاوربيه الاخرى المدرجة اسماؤها في جداول صادرات التمور (ص ٢٤٣ ـ ٢٤٦ وص ٢٦٣ ـ ٢٦٥) .

ومما يجدر ذكره انه لابد من ملاحظة استهلاك هذه الاسواق في اعياد الميلاد ورأس السنة وضرورة ايصال التمور الى هذه الاسواق في هذه الاوقات ..

وها اننا ندرج في ادناه توصيات شركة اندروويرالى شركة التمور العراقية المحدودة بشأن هذه الاسواق .

المانيا :

يبدو من الاتفاق التجاري بين العراق والمانيا ان استيراد التمور الى المانية محدود الى ما يساوي قيمة ٢٥٠،٠٠٠ باون استرليني سنويا او ما يتراوح باسعار اليوم بين ٣٠٠٠ _ ٣٥٠٠ طن . وبديهي ان الاستهلاك منحصر فى المانيا الغربية وقد تجابه بعض الصعوبة في تصريف هذه الكمية بمستوى الاسعار الحالية .

ايطاليا وسويسرا :

ان استهلاك هاتين المملكتين الفعلي محدود جدا من جراء توفر الأثمار الطازجة فيها . وان شحنات التمور العراقية قبل الحرب الى تريستا كانت معظمها وجهتها الى البلقان وممالك اوربا الشرقية المغلقه الآن في وجه التمور العراقية.

لقد اتخذت لها شركة اندروويرفي جميع الممالك الاوربية وكلاء يتعاطون في الأثمار المجففة يتقاضون منها عمولة قدرها ٢٫٥ بالمائة وهذه العمولة لاتشمل ضمان البيع سوى أن اوراق الشحن تسلم مقابل دفع اثمان البضائع إلى ذلك فان البيع يجرى بواسطة دلالي لندن وتجارها . ويتقاضى الدلال جعالة قدرها ١٫٥ بالمائة و التجار « قطع » قدره ٣ بالمائة منه ٢٫٥ بالمائة يدفعه تاجر لندن الى وكيله في القارة الاوربية . وطريقة البيع الى القارة الاوربية بواسطة تجارة لندن لها فوائدها الكبيرة منها :

(أ) انها تغذي وثام الشارين في لندن لسوق المملكه المتحدة البريطانية

(ب) تمنح ضمان اكبر للدفع .

وبديهى ان هذه الجعالات محتسبة على اسعار البيع .

ونظراً لأهمية سوق ايطاليا فاننا نستقصي فيما يأتي بعض مظاهر هذا السوق. هذا ولدى الرجوع الى الاتفاق التجاري المعقود بين العراق والجمهورية الايطالية في ٣١-١٢-١٩٥١ الذي أصبح نافذ المفعول من ١-٣-٩٥٢ يظهر ما يلي: (*).

١ — ان الأتفاق لمدة اثني عشر شهراً وقابل للتجديد لمدد سنوية مماثلة أي ان سنوات الاتفاق تبدأ من أول مارت لغاية شباط من السنة التي تليها (المادة التاسعة) وتعهد الفريقان بأن يمنحا عند الضرورة وبمقتضى القوانين والانظمة النافذة في الوقت الحاضر في بلديهما اجازات الأستيراد والتصدير للمواد المثبتة في الجدولين (أ) و (ب) الملحقين بهذا الاتفاق (المادة الثالثة).

٢ — فعليه ووفقا لنص المادة الثالثة من الأتفاق لا يحق لايطاليا فرض قوانين أو انظمة جديدة غير التي كانت نافذة عند الاتفاق وذلك بتحديد الاوزان التي يجب ان يستورد بها التمر او الدبس الى ايطاليا.

٣ — بموجب الجدول (أ) (وفق المادة الثالثة وبدلالة المادة الرابعة) إن الجمهورية الايطالية ملزمة بمنح اجازات باستيراد تمور عراقية صالحة للأكل تصدر من العراق الى ايطاليا لا تقل عن خمسة آلاف طن ودبس التمور العراقية بما قيمته ٢٠٠٠٠ (عشرون الف باون استرليني وهذا كحد أدنى المواد الخامسة والسادسة والسابعة).

٤ — يفهم من الاتفاقية وموادها بصورة عامة والمادتين الرابعة والمادة الثامنة بصورة خاصة أن يكون منشأ التجارة اراضي كل من البلدين وعدم جواز اعادة التصدير إلا بموافقة الطرفين.

٥ — ندرج في أدناه ما صدر خلال سنوات الاتفاقية من التمور:

---

* كتاب جمعية التمور رقم ٣١٤ وتاريخ ٢٨-١-١٩٥٦

سنة الاتفاقية	الكمية بالطن	الدبس
من ١-٣-٥٢ لغاية شباط ١٩٥٣	١٣٣٦	
من ١-٣-٥٣ » » ٥٤	٤٩١٩	
من ١-٣-٥٤ » » ٥٥	٣٩٣٢	
من ١-٣-٥٥ » أيلول ٥٥	١١٨٠	
من ١-٣-٥٥ » » ٥٥		٢٧٢ باون (قيمة الدبس المصدر) .

ومنها يتضح بانه لم يصدر الى ايطاليا فى أية سنة من سنوات الاتفاقيه الكميات المتفق عليها من التمور وحيث ان ايطاليا قامت بفرض قيود على أوزان التمور العراقية المستوردة خلافا للاتفاقية كما جاء أعلاه ولم تمنح الاجازات اللازمة لاستيراد التمور والدبس لهذه السنة كان لابد من ان يطلب اليها تنفيذ الاتفاقية .

هولندا وبلجيكا

وهما سوقان صغيران نسبياً وتستهلكان سوية زهاء ٥٠٠ طن سنوياً . وهما لاشك سوقان مفتوحان للمزاحمة الايرانية التي من شأنها ان تقلل الطلب على التمور العراقية .

ونظراً لأهمية سوق هولندا فى المستقبل ندرج فيما يأتى بعض ميزات هذا السوق :

كانت الحكومة الهولندية فى أواخر عام ١٩٤٨ قد سمحت بدخول التمور العراقية اليها وقد تم عقد صفقات مهمة وبلغت كميات التمور العراقية المصدرة الى هولندا خلال ١٩٤٩ رقماً عالياً هو (٣٠٤٧) طناً ثم هبط التصدير في ١٩٥٠ هبوطاً قياسياً فاصبح ٣٠٨ أطنان فقط (*) . وفي عام ١٩٥١ بلغ ٣٠٧ أطنان وعام ١٩٥٢ بلغ (٢٩٥) طناً وفي ١٩٥٣ بلغ (١٧٢) طناً . وكانت

---

* سافر وفد جمعية التمور الى بلجيكا وهولندا عام ١٩٥٠ لغرض الدعاية .

الاقيام الى هولندا في ١٩٤٩ (٦٨٥٧٥) ديناراً فاصبحت عام ١٩٥٣ (٣٩٢٤) ديناراً فقط . ان هذا الهبوط المريع في تصدير التمور العراقية الى هولندا لم تدرس عوامله ولم يجر أي تحقيق شامل لبيان اسبابه (*) .

وان المبادأة بالاتصال فيما يتعلق بالتمور كانت دائماً تجري من طرف واحد وهو طرف التجار والمستوردين الهولنديين . ولم يلحظ ان محاولة مهمة قد تمت من الجانب العراقي لجلب انتباه الاوساط التجارية الهولندية الى التمور العراقية طيلة المدة ١٩٤٨ـ١٩٥٤ عدا عن نشر اعلان أو اعلانين في بعض النشرات الهولندية (**) .

الدانمارك :

لقد استؤنف تصدير التمور الى الدانمارك في نيسان سنة ١٩٥٢ بعد توقف طويل وقد باعت شركة اندروويز من كمياتها المخزونة في لندن اكثر من ٣٠٠٠ طن من حاصلات ١٩٥١ و ١٩٥٢ ، وهذه الكمية تتجاوز كثيراً قابلية هذ السوق السنوية التي يجب ان لا تقدر بأكثر من ١٥٠٠ طن .

اسعار التمور

ليست لدينا معلومات عن اسعار التمور حسب سوق البصرة قبل عام ١٩١٠ . وها اننا ندرج في الصفحة التالية جدولا يبين اسعار التمور مقدرة بالكارة اعتبارا من عام ١٩١٠ حتى الوقت الحاضر بالاضافة الى اسعار الاحتكار حتى عام ١٩٥٨ .

اسعار التمور منذ موسم ١٩١٠ بالنسبة الى الكارة عن (٤٠) من

(*) سوق هولندة ـ اعتادت ان تشتري التمور التونسية ويخشى من مزاحمتها للتمور العراقية لذلك يجب ان تكون مكبوسة بحيث تنافس الكبس التونسي بالأضافة الى الاعلانات والدعاية الواسعة النطاق .

(**) مقتبسات من مذكرة معاون مدير جمعية التمور العام في ٢٢/١٢/١٩٥٤ .

بصري وزن المن (٥٥) حقه استانبول المعادلة (٢٧٩٤) كيلو :

السنة	حلاوي		خضراوي		ساير		الملاحظات
	فلس	دينار	فلس	دينار	فلس	دينار	
١٩١٠	٢٩٠	٢١	١٣٤	١٦	٨٣٩	١٤	كانت العملة المعمول
١٩١١	١٦١	٢٥	٧١٠	١٨	٢٥٨	١٢	بها في البصرة خلال
١٩١٢	٦٤٥	٢٠	٧٧٥	١٦	١٩٣	١٤	هذه المواسم (الشامي)
١٩١٣	١٦١	٢٥	٧١٠	١٨	١٩٣	١٤	التي كانت تساوي كل
١٩١٤	٦٤٥	٢٠	١٩٣	١٤	٦١٣	١١	١٥ ونصف شامي ليرة
١٩١٥	٥٠٠	١٩	٢٥٠	١٤	—	١٢	ذهب عثمانية (١٩١٠ـ
١٩١٦	٨٧٥	١٣	٥٠٠	١٣	—	١٢	١٩١٤) .
١٩١٧	—	٢٤	٥٠٠	١٣	—	١٨	
١٩١٨	٥٠٠	٣٧	—	٢٨	—	٢٧	كانت العملة المعمول بها
١٩	٨٧٥	٣١	—	٢٤	—	٢٢	خلال المواسم من سنة
٢٠	—	٤٨	—	٤٥	٥٠٠	٣٧	١٩١٥ لغاية سنة ٩٣١
٢١	٧٥٠	٤٢	٥٠٠	٣١	٥٠٠	٢٢	(الروبية الهندية التي
٢٢	—	٤٨	—	٤٥	٥٠٠	٣٧	كانت تساوي (٧٥) فلساً
٢٣	٢٥٠	٤٧	—	٣٠	—	٢١	(١٩١٥ـ١٩٣١)
٢٤	—	٣٠	٥٠٠	٢٢	—	١٥	
٢٥	—	٣٣	٥٠٠	٢٥	—	١٨	
٢٦	—	٥٤	—	٤٢	—	٣٨	
٢٧	—	٣٠	—	٢٥	—	١٩	
٢٨	٥٠٠	٤٣	—	٢٢	—	٢٥	
٢٩	—	٣٦	٥٠٠	٢٢	—	١٨	

السنة	حلاوي ف	حلاوي د	خضراوي ف	خضراوي د	ساير ف	ساير د	الملاحظات
١٩٣٠	—	٣٠	—	١٥	—	١٢	
٣١	—	٢٧	٧٥٠	١٢	٧٥٠	٩	
٣٢	—	٣٠	٥٠٠	١٢	—	١٠	بداية تداول عملة الدينار
٣٣	٥٠٠	٣٧	—	١٨	—	١٥	
٣٤	٥٠٠	٢٦	٥٠٠	١٦	٥٠٠	١٣	
٣٥	—	٣٠	٥٠٠	١٦	٨٧٥	١٣	
٣٦	—	٢٨	—	١٥	٥٠٠	١٣	
٣٧	—	٢٧	٥٠٠	١٥	—	١٣	
٣٨	—	٢٠	٢٥٠	١٥	٢٥٠	١٣	
٣٩	—	٢٠	٥٠٠	١٧	—	١٤	اعتباراً من هذا الموسم
٤٠	—	٢٠	٥٠٠	١٧	—	١٤	ابتدأ الاحتكار من
٤١	—	٢٠	٥٠٠	١٧	—	١٤	قبل شركة اندرووير
٤٢	—	٢٤	٥٠٠	٢١	—	١٨	في البصرة .
٤٣	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	(١٩٣٩-١٩٥٢)
٤٤	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	
٤٥	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	
٤٦	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	
٤٧	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	
٤٨	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	
٤٩	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	
٥٠	—	٥٥	—	٥٥	—	٤٥	
٥١	—	٥٥	—	٥٥	—	٤٥	

السنة	حلاوي ف	حلاوي د	خضراوي ف	خضراوي د	ساير ف	ساير د	الملاحظات
١٩٥٢	—	٥٥	—	٥٥	—	٤٥	
٥٣	—	٥٥	—	٥٥	—	٤٥	عقد اتفاقية الاحتكار
٥٤	—	٥٥	—	٥٥	—	٤٥	مع شركة تجارة التمور
٥٥	—	٥٥	—	٥٥	—	٤٥	العراقية المحدودة لمدة
							ثلاثة مواسم بنفس الاسعار

السنة	اسعار زهدي البصرة دينار	زهدي الفرات دينار	ديري دينار	خلال بربم دينار	خلال جبجاب دينار
١٩٤٢	١٨	١٨	١٨		(بالكارة)
٤٣	٤٠	٤٠	٤٠		
٤٤	٤٠	٤٠	٤٠	٨٠	٦٠
٤٥	٤٠	٤٠	٤٠	١٣٠	١٢٠
٤٦	٤٠	٤٠	٤٠	١٣٠	١٠٠
٤٧	٤٠	٥٨	٤٠	١٠٠	٨٠
٤٨	٤٠	٤٥	٤٠	١٦٠	١٠٠
٤٩	٤٠	٥٠	٤٠	١٨٠	١٣٠
٥٠	٤٥	٤٠	٤٥	١٤٠	١٢٠
٥١	٤٥	٤٠	٤٥	١٦٠	١٢٠
٥٢	٤٥	—	٤٥	١٦٠	١٠٠
٥٣	٤٥	—	٤٥	١٦٠	٨٠
٥٤	٤٥	—	٤٥		
٥٥	٤٥				

ملحوظة : يمكن تلخيص الاسعار الحديثة بما يأتي :

أسعار زهدي الفرات ـ طن ـ دينار ـ سعر البصرة)

	في الخصاف	فى الاكياس	المعدل
	دينار	دينار	دينار
١٩٥٢	١١/٦٠٠	١٣/٠٠٠	١٢/٣٠٠
١٩٥٣	١١/٣٦٦	١٠/٠٦٠	١١/٧١٣
١٩٥٤	١٠/٢٥٠	١٠/٩٣٣	١٠/٥٩٢

أما تمور البصرة بالنسبة الى الاحتكار فاسعارها كما يلي :
(لأعوام ١٩٥٦ و ١٩٥٧ و ١٩٥٨)

الحلاوي والخضراوي للطن الواحد	٢٠ ديناراً ـ طن
الساير وزهدي البصرة والديري للطن الواحد	١٦٫٣٦٣ » ـ »
خلال بريم » »	٥٠٫٥٤٥ » ـ »
» » » »	٣٩٫٣٢٩ » ـ »

ويلاحظ ان تجارة التمور كانت حرة حتى عام ١٩٣٩ ومنذ هذه السنة ـ سنة ١٩٣٩ ـ بيعت تمور البصرة احتكارا الى شركة اندروويز في اربع مراحل حتى عام ١٩٥٢ . وبعد ذلك بيعت هذه التمور ...ـ ر ا ... تجارة التمور العراقية المحدودة لمواسم ١٩٥٣ و ١٩٥٤ و ١٩٥٥ . ومنذ عهد قريب جددت اتفاقية الاحتكار الاخيرة للشركة ذاتها الاعوام ١٩٥٦ و ٩٥٧ و ١٩٥٨ .

اما تمور الفرات فقد كانت تجارتها حرة ويقرر اسعارها سوق البصرة الى حين تشكيل شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودة « ١٩٥٢ » التي اخذت تحتكر تجارة زهدي الفرات كما يبدو من الجدول وكما سيجيء الذكر بعد قليل .

جمعية التمور العراقية (*)

لمحة تاريخية: مما هو جدير بالذكر أن ازمة ١٩٣١ قد شملت بالطبع التمور والمتصلين بأمرها. فكان بوار تجارتها في الداخل والخارج بشكل مريع. وهذا الذي ادى بالسلطات حينذاك ان تدعو هؤلاء لعقد اجتماع في متصرفية البصرة لوضع حد للاشكال ولكن الاجتماع لم يتخمض عن اي شيء فزاد وضع التمور سوءاً على سوء. وهذا الذي حدا بتسعة من كبار المنتجين (الملاك) ان ينضووا تحت لواء واحد ليؤلفوا جمعية منتجي التمور. وكان مؤسسوا هذه الجمعية هم السادة هاشم النقيب والشيخ صالح باش اعيان، وعبد الرزاق الامير وحمد الذكير، وسليمان الذكير، وصالح عبدالواحد، وعبدالكاظم الشمخاني، ومحمد الخلف العبد الواحد. وقد تمت موافقة وزارتي الداخلية والمالية بتأليف هذه الجمعية في نيسان ١٩٣٣.

وقد رأى المكبسون ـ من جانبهم ـ أن يؤلفوا هم الأخرون جمعية لهم في نفس هذا الوقت وهكذا تألفت جمعية مكبسي التمور من السادة أ. ج أصفر، وداود مقدسي انطوان، و ثيودور جيوكولاس، ومصطفى طه السلمان، وعطا الخضيري، وإلياس يلدا، وهاشم عبدالغني الخضيري، وشركة فرانك ستريك، وافراهيم حسقيل افراهيم، و ن. لاسو، وشركة بطي لمابين النهرين وفارس، وشركة هلس اخوان الشرقية، ونعوم موسى توما، وفتح الله وحيد، والشركة الافريقية والشرقية. ويعقوب بولس، وميشيل اخوان، ومرزا محمد خان بهادور وفرانك رزوق صايغ، وشركة مارين أخوان ويوسف مارو، وليون غاربيان.

وقد ظلت الجمعيتان تناوىء الواحدة منها الاخرى طوال سنتين دون هوادة أو رحمة حتى كانت زيارة المرحوم السيد ياسين الهاشمي البصرة عام

---

* نشرت البلاد الغراء ٤٦٦٩ و ١١-٦-٥٦ خبر الغائها وقد كذبت الجمعية ذلك. والمؤكد انه سيصدر نظام يحد تقلص بموجبه بعض الدوائر.

١٩٠٥ حيث وقف بنفسه على معظم وجوه الاشكال . وقد كانت النتيجة أن تشكلت « لجنة التمور » على غرار « جمعية الزبيب اليونانية » وصدر القانون رقم «٣٨» لسنة ١٩٣٥ . وقد تألف هذه اللجنة من خمسة اعضاء كان يختارهم وزير المالية من بين عشرة اعضاء منتخبين من بين ملاك البصرة الذين كان الواحد منهم يمتلك ٥٠ جريبا من النخيل انتاجها اكثر من (٢٠) طناً من التمور سنويا . وكان هنالك رئيس وسكرتير عام يعينهما وزير المالية .

هذا وقد كان اول رئيس لها السيد أنور خياط . وقد تألفت مالية اللجنة من منحة الحكومة البالغة ٣٥٠٠ دينار بالاضافة الى الرسم المفروض على التمور المصدرة والبالغة نسبته ١ ٪ من قيمتها . وظلت هذه اللجنة تعارك وضع التمور المتردي في الداخل والخارج ولكن دون جدوى على اساس أن الاشكال كان فوق طاقتها وخارجا عن حدود امكانياتها فافلت الزمام من يدها فتعالت الصيحات مستغيثة من جميع الجهات لانقاذ الموقف من الدرك الذي آل اليه .

وبناء على ذلك استصدرت الحكومة المرسوم رقم ٦ سنة ١٩٣٩ القاضي بتشكيل جمعية التمور العراقية . وقد زيدت منحة الحكومة لها حيث بلغت ٥٠٠٠ دينار سنوياً وزيد الرسم المفروض على التمور المصدرة واصبح ٢ بالمائة من قيمتها كما اعطيت صلاحيات اوسع لتمكينها من الصمود أمام مسألة الهيمنة على اسعار التمور في الداخل والخارج واحتكار بيع تمور البصرة .

وتألفت الجمعية الجديدة من مجلس مؤلف من ستة اعضاء يعينهم وزير الاقتصاد من أصل أثني عشر عضواً منتخبين من بين الملاك الذين تبلغ مساحة ملكية الواحد منهم اكثر من ٥٠ جريباً انتاجها السنوي اكثر من عشرين طنا .

وتلخص اعمال الجمعية - في ضوء مرسومها ونظامها بأن تقوم بكل

ما يؤدي الى ترقية تجارة التمور اولا وقبل كل شيء فضلا عن توجيه العناية نحو تصنيع التمور والمساهمة بجميع مايؤدى الى نجاح كل من تجارة التمور وصناعاتها بأقصى امكانياتها .

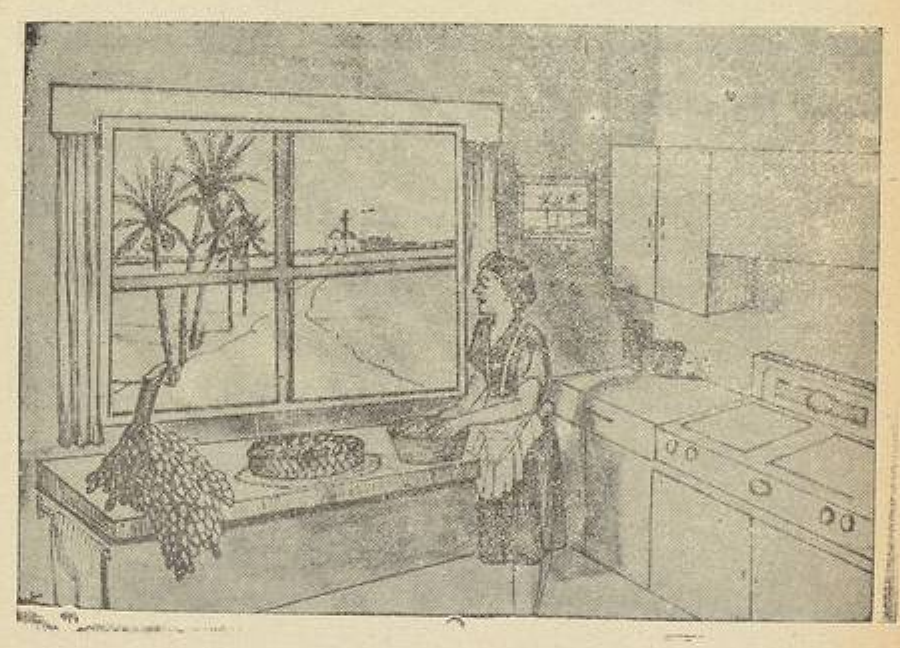
ويمكن تلخيص أهم ماقامت به الجمعية فيما يأتي :

(١) في تجارة التمور :

(أ) بيع تمور البصرة احتكاراً الى شركة اندروير للشحن والتجارة (لندن) [وبعد ذلك شركة اندروير « العراق » المحدودة] للمدة بين ١٩٣٩ و١٩٥٢، وفي اربع مراحل وبأسعار معينة «ص ٢٩١ـ ٢٩٤» وشروط خاصة .

(ب) المساهمة في رأسمال شركتي تجارة التمور العراقية وتجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودتين .

(٢) في الدعاية للتمور :



اللوحة رقم (٩) احدى لوحات الدعاية للتمور نشرتها جمعية التمور في إحدى نشراتها

(أ) قامت الجمعية بطبع نشرات عن قيمة التمـــور الغذائية ومراقبة التمور الصحية ومواصفات الأطعمة والحلويات المعمولة من التمور. وكان ذلك باللغات العربية والانكليزية والفرنسية وبلغة التاميل و الأردو .

(ب) اشتركت الجمعية ببعض المعارض الدولية والمؤتمرات ، وكان من جملتها مؤتمر التمور الدولي في تونس (١٩٥٠) و معرض بومباي التجاري (١٩٥٢) ومعرض دمشق الدولي (صيف ١٩٥٤) والمعرض البريطاني بغداد (خريف ١٩٥٤) ومعرض البيت المثالي (لندن ١٩٥٥) .

٣ـ فى صناعات التمور وتصنيعها .

(أ) المساهمة برأسمال شركة صناعات التمور العراقية المحدودة بنسبة ٢٠ بالمائة من اسهمها .

(ب) انشاء بنايتي جمعية التمور ببغداد ومعاونيتها فى البصرة .

(حـ) انشاء « مختبر مباحث التمور » وتجهيزه بالآلات وفق ما أشرنا آنفاً .

(د) بناء مكبسين نموذجيين واحد فى بغداد وآخر فى البصرة وكذلك مبخرتين احداها فى الاولى والاخرى فى الثانية على التوالي .

إدارة جمعية التمور (*)

تدار جمعية التمور ولجانها وهيئاتها الفرعية فى ضوء احكام الفقرة (٨) من المادة (٦) من نظام جمعية التمور رقم (٤٢) لسنة ١٩٥٢ . وبناء على ذلك فان جمعية التمور العراقية تتألف من المركز العام (بغداد) ومن لجنتي التمور

* انظر قانون جمعية التمور رقم (٣٧) لسنة ١٩٥٢ ، وتعديله بقانون رقم (٤٩) لسنة ١٩٥٥ . وكذلك انظر المقترح الجديد لنظام جمعية التمور المذكور اعلاه . ونظام الهيئات الفرعية لجمعية التمور رقم (٧٣) لسنة ١٩٣٩ . ويتألف ملاك الجمعية من مدير عام ومعاونين ومديري الشؤون الفنية ، والدعاية ، والحسابات وستلغى هذه المديريات الثلاث فى النظام الجديد ، وشعب الأوراق والاحصاء والتفتيش .

الجنوبية والوسطى ومن ست هيئات فرعية (٧ اعضاء لكل منها) فى ألوية المنتفك والديوانية والحلة وكربلاء وديالى وبغداد .

ويلاحظ ان السيد أنور خياط ظل مديراً عاماً حتى أواسط عام ٩٣٩ حيث تم تعيين المستر ايج . آي . لويد (القاضى الانكليزي) مديراً عاماً للجمعية (وباشر اعمال وظيفته فى ٩ـ٨ـ٩٣٩) واصبح السيد انور معاوناً له . وفى ١٤ـ٥ـ١٩٤٠ أحيل الاخير (أنور) الى التقاعد وأصبح السيد عبدالاله حافظ (الذي كان حينذاك قنصلا للعراق فى بومباي) معاوناً للمدير العام وباشر اعماله في ١٤ـ٥ـ١٩٤١ ، وبعد نحو ستة اشهر نقل الاخير الى وزارة المالية وتم تعيين السيد جعفر الخياط فى محله (١٦ـ٢ـ١٩٤٣) . وقد نقل السيد الخياط الى وزارة التموين فى آب سنة ١٩٤٤ وحل محله السيدسلمان جويدة وبعد صدور القانون الجديد (رقم ٣٧ لسنة ١٩٥٢) استحدثت معاونية المنطقة الوسطى واصبح السيد شاكر طه السلمان معاونا للمنطقة الجنوبية (١٤ـ٣ـ٥٣) والسيد عباس بغدادي معاوناً للمنطقة الوسطى (١٤ـ٣ـ٥٣) وقبل نحو سنة ونصف تم تعيين السيد شكرى صالح زكي (١٢ـ١٢ـ٥٤) معاوناً اداريا فى جمعية التمور (حتى ٢٨ـ٧ـ٥٥) .

اما المستر لويدفقد ظل في منصبه حتى ١٥ـ١٠ـ١٩٤٦ حيث حل السيد عبدالله القصاب محله حتى اول تشرين الاول سنة ١٩٥١ حيث تم تعيين الاخير أميناً للعاصمة ونقل أمين العاصمة السيد مظفر احمد الى وظيفة المدير العام لجمعية التمور . وبعد مرور حوالي السنة والنصف نقل السيد مظفر الى متصرفية البصرة وعاد السيد القصاب مديراً عاما للجمعية « ٥ـ٤ـ٥٣ » حتى ساعة طبع هذا الكتاب .

احتكار التمور

المقصود بالاحتكار حصر بيع التمور بجهة (شركة اوماشاكل) معينة .

واول مابدأ احتكار التمور في العراق كان عام ١٩٣٩ حيث احتكرت شركة اندروو ير شراء وبيع تمور البصرة لمدة خمس سنوات (حسب الاسعار المذكورة آنفاً) انتهت بانتهاء موسم ١٩٤٣ .

والمرحلة الثانية لمدة ثلاث سنوات (١٩٤٤ و١٩٤٥ و ١٩٤٦) والمرحلة الثالثة لمدة ثلاث سنوات اخرى ١٩٤٧ و١٩٤٨ و١٩٤٩) والمرحلة الرابعة لمدة ثلاث سنوات اخرى (١٩٥٠ و١٩٥١ و١٩٥٢) وانتهى الاحتكار في ١٤ـ٨ـ١٩٥٢ .

ولعل ظروفاً معينة تعلقت بالحرب الاخيرة والمشاكل الناجمة عنها هي التي اوحت اللجوء الى الاحتكار والاخذ به . ولسنا نريد الدخول في مناقشة أمر انتهى وولى . ولكننا نتساءل عما حصلته جمعية التمور من المعلومات والتقارير من شركة الاحتكار طوال الاربعة عشر عاما (١٩٣٩ـ١٩٥٢) من احتكارها ، ؟ ان الجواب للاسف لاشيء . وقد احس المعنيون بالتمور بخطورة قضية التمور واحتكارها واخذوا يهيبون بالمسؤولين لدراسة مشكلة التمور بروية واناة (*) . ودرست الحكومة الامر وقررت في النهاية ايقاف اناطة الاحتكار بشركة اجنبية .

ونظراً لوجود شركة تجارة التمور العراقية المحدودة (منذ ١١ـ٦ـ١٩٥٠) ومساهمة جمعية التمور فيها ، فقد انيط بها احتكار تمور البصرة منذ موسم ١٩٥٣ (لثلاث سنوات) حتى موسم ١٩٥٥ . ثم جددت الاتفاقية لمواسم ثلاث اخرى وهي ١٩٥٦ و١٩٥٧ و١٩٥٨ .

وقد تعهدت الشركة المذكورة شراء جميع تمور البصرة في المواسم المذكورة . بحيث لاتقل كميتها السنويه عن (٦٥) الف طن بالاسعار المذكورة في مناسبة سابقة .

---

* انظر ـ جريدة الجبهة الشعبية الغراء (المحتجبة) ، العدد ٩٩ بتاريخ ٢٥ـ١١ـ١٩٥١ ، هل من سياسة حكومية للتمور ؟ بقلم السيد برهان الدين باش اعيان «وزير الخارجية الحالي» .

(ص٢٩٥) . أما تمور زهدي الفرات فقد ظلت حرة قبل موسم ١٩٥٥ وان كانت بعض الصفقات تباع احيانا احتكاراً .

وقد احتكرت تمور المنطقة الوسطى كافة (تمور الفرات) من قبل شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودة لموسمى ١٩٥٥ و١٩٥٦، في حزيران ١٩٥٥ وفق الاسعار المذكورة آنفا ص ٢٠١-٢٩٥)

شركات التمور

هنالك ثلاث شركات كبرى للتمور وهي .

(١) شركة صناعة التمور العراقية المحدودة ورأسمالها ١٠٠٠٠٠ دينار ويساهم فيها كل من جمعية التمور العراقية والمصرف الصناعي بنسبة قدرها ٢٠ بالمائة من الاسهم . وقد سبقت الاشارة الى ذلك .

(٢) شركة تجارة التمور العراقية المحدودة وقد تألفت في ١٩٥٠ برأسمال قدره نصف مليون دينار وقيمة السهم الواحد عشرة دنانير لتتولى تجارة تمور البصرة بوجه خاص ، وبعد خمس سنوات زيد رأسمالها الى مليون دينار (قرار مجلس الادارة في ٦-٥ و٧-٥-١٩٥٥ وهذا تفصيل توزيع رأس المال .

دينار	
٤٩٠٠٠٠	جمعية التمور (٤٩ بالمائة من الاسهم)
٨٥٠٠٠	شركة اندروير
٤٢٥٠٠٠	ملاكو البصرة ومكبسوها
١٠٠٠٠٠٠	المجموع

ملاحظة : قرر مجلس ادارة جمعية التمور فى جلسته (٣٣) وبتاريخ ٢٦-٥-٩٥٥ ان تستقطع الشركة من جميع الملاكين ٢٠ بالمائة من قيمة تمورهم وتعويضهم باسهم من الشركة ليكونوا مساهمين فيها « ٥ و١٢ بالمائة الآن . »

(٣) شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى : وقد تألفت أول الامر فى عام ١٩٥٣ برأسمال ٢٥٠٫٠٠٠ دينار منقسم الى ٥٠٠٠٠ سهم عادي قيمة كل سهم

خمسة دنانير . وقد زيد رأس المال بعد نحو ثلاث سنوات الى مليون دينار . وحق للشركة أن تستقطع من جميع الملاكين ٢٠ بالمائة من قيمة تمورهم وتعويضهم باسهم من الشركة ليكونوا مساهمين فيها . إلا أنه تم عملياً (موسم ٩٥٥) استقطاع نصف دينار من قيمة كل طن من تمور زهدى « الفرات اى بنسبة تقرب من ٥ و ١٢ بالمائة من قيمة التمور المشتراة من قبل الشركة » . وقد أخذت هذه الشركة على عاتقها احتكار تمور المنطقة الوسطى لموسمي ١٩٥٥ و ١٩٥٦ .

تنظيم اسواق التمور

جرت المفاوضات بين شركتي التمور العراقية وتمور المنطقة الوسطى المحدودتين فى هذا الصدد وقد تم الوصول الى اتفاق عام حول تقسيم اسواق التمور بينهما ورفعتا قرارهما الى جمعية التمور العراقية التي أصدرت بدورها بياناً بتاريخ ٢٥-٦-١٩٥٦ لتنظيم بيع التمور في الاسواق العالمية لموسمي ٩٥٦-١٩٥٧ وفيما يأتى نص البيان :

اولا — تخصص الاسواق التالية حصراً الى تمور الحلاوى والخضراوي والساير :

المملكة المتحدة البريطانية ـ الولايات المتحدة الامريكية ـ كندا ـ اتحاد جنوبي افريقيا ـ استراليا ـ نيوزيلندا .

ثانياً — يبقى تصدير تمور الديري وخلال البريم والجبجاب حرا كالسابق .

ثالثاً — مع مراعاة الفقرتين الرابعة والخامسة أدناه تخصص الاسواق التالية حصرا الى تمور الزهدي :

الهند ـ الباكستان ـ سيام ـ بورما ـ سنغافورا ـ اندونيسيا .

رابعاً — يجوز تصدير تمور الحلاوي والخضراوي والساير الى الاسواق المدرجة في الفقرة الثالثة أعلاه لغاية يوم ٢٤-١٠-٩٥٦ على أن يتم التصدير

فعلا في ذلك التاريخ ويمنع التصدير بعد ذلك .

خامساً — يسمح بتصدير تمور ساير البصرة الى منطقة كاتوار في الهند بعد تاريخ ٢٤ تشرين الاول على ان تكون مشحونة بالسفن الشراعية فقط وعلى ان يبرز المصدر الى الجمعية الطلبات الواردة على التمور من المنطقة المذكورة عند طلبه اجازة التصدير وعليه ان يبرز أيضاً شهادة انزال من الميناء لكل ارسالية تفرغ فيه .

سادساً — وبنتيجة المباحثات التي جرت بين شركة تجارة التمور العراقية المحدودة وشركة تمور المنطقة الوسطى المحدودة باشراف جمعية التمور تقرر ما يلي : —

أ — تحصر أسواق البحر الاحمر (عدا جدة والموانيء المصرية) والبحر العربي وأسواق أوربا عدا ايطاليا بشركة تجارة التمور العراقية المحدودة في البصرة

ب — تحصر اسواق سوريا ولبنان والاردن ومصر وشمالي افريقيا وايطاليا بشركة تمور المنطقة الوسطى المحدودة وذلك اعتبارا من تاريخ تصدير تمور زهدى الفرات اليها .

ج — فى حالة ورود طلب من احد الاسواق المبينة فى الفقرتين (أ) و«ب» اعلاه على تمور غير محصورة بذلك السوق فعلى الشركة التي يعود اليها ذلك السوق السماح ببيعها لقاء عمولة يتفق عليها بين الشركتين.

سابعا — تشمل احكام هذا البيان التمور المصدرة لغرض الاستهلاك البشري فقط .

ثامنا — تبقى الاسواق الاخرى التي لم يرد ذكرها في هذا البيان حرة ويسمح بتصدير التمور اليها من جميع الانواع حسب موافقة جمعية التمور .

* * *

الفصل الثامن

خاتمـــة

العراق بلد النخيل منذ أقـــدم العهود وتتوفر فيه جميع العوامل الجغرافية ـ الطبيعية منها والبشرية ـ بحيث يؤلف العراق أمثل البيئات واحسنها لغرس النخيل وانتاج التمور فوقعه الجغرافي من حيث خط العرض، وطبيعة أرضه، ومناخه، ومياهه الوفيرة وتربته الخصبة الملائمة ـ جميعها عوامل طبيعية ينجح فيها الغرس ويجود بسببها الأنتاج جودة منقطعة النظير. وليس ذلك حسب بل ان العوامل البشرية المتصلة بشخص فلاح النخيل، هى الأخرى ذات أثر بليغ فى الغرس والانتاج سواء بسواء، فالفلاح يقوم بأعمال كثيرة لا يحصرها عد. فهو الذي يهيء أرض البساتين ويقوم بتخطيطها وحفر جداولها ونهيراتها، وفصم الفسائل وغرسها، وسقيها، وتسميد أرضها وتقليم نخيلها بتزبير سعفها وتكربيها وتفريد عذوقها وتركيزها وتخفيف حملها وتلقيح طلعها وقطف تمورها (جنيها وجذها).

وفى العراق اكثر من ٣٢ مليون نخلة من مجموع زهاء ٨٧ مليون نخلة منتشرة في جميع انحاء العالم (زهاء ٣٨ بالمائة من نخيل العالم).

ويبلغ عدد النخل المثمر ٢٤و٥ مليون نخلة وتؤلف ٧٦ بالمائة من المجموع، وعدد الفسيل ٧ ملايين نخلة ونسبتها المئوية ٢٢ بالمائة وعدد النخل الفحل نصف مليون نخلة ونسبتها ٢ بالمائة من المجموع.

وان حوالي ٤٥ بالمائة من النخيل المثمر جميعه يتمثل فى لواء البصرة فى حين أن نسبة النخل الفحل فيها هي ٣٤ بالمائة من المجموع ومثلها يقال عن الفسيل لذلك فان البصرة هي الأولى من حيث مجموع نخيلها اذ فيها زهاء ٤و١٣ مليون نخلة من مجموع ٢و٣٢ مليون نخلة في العراق كله.

واللواء الذي يلي البصرة من حيث الاهمية العددية هو لواء الحلة اذ فيه زهاء ٧٥و٤ مليون نخلة منها زهاء ١و٣ مليون من النخل المثمر وزهاء ٦و١ من النخل الفسيل والبقية من النخل الفحل .

وتأتى الديوانية في المرتبة الثالثة في عدد نخيلها حيث فيها زهاء ٥و٣ مليون نخلة منها زهاء ٣ ملايين من النخل المثمر وأقل من نصف مليون فسيلة والبقية من الفحل .

وديالى هى اللواء الرابع وعدد نخيلهازهاء ٨و٢ مليون نخلة منها زهاء ٩و١ مليون من المثمر والبقية من الفسيل والفحل .

وان بغداد والمنتفك لواءآن يتساوى فيهما عدد النخيل وفى كل منهما زهاء ٢و٢ مليون نخلة وتأتيان فى المرتبة الخامسة من حيث الاهمية .

وتحتل كربلاء المقام السادس وعدد نخيلها زهاء ٩و٢ مليون نخلة ، أما العمارة والكوت والدليم فهي أقل الالوية نخيلا ويقل عدد نخيل كل منها عن نصف المليون . وفى كركوك ٥٦ الف نخلة فقط .

ويعتبر العراق القطر الاول فى انتاج التمور حيث يبلغ معدل انتاجه السنوي نحواً من (٣٥٠) الف طن من مجموع الانتاج العالمي البالغ ٨٧٢٠٠٠ طن (ص ٨٩) ، أي ان نسبة انتاج العراق هى ٤٠ بالمائة من مجموع الانتاج العالمي .

وينتج العراق (٤٥٥) صنفاً من أصناف التمور . بيد ان الانواع التجارية الرئيسية هي الزهدي والساير والخضراوي والحلاوي ثم الديري والخلال البريم والخلال الجبجاب .

وتعتبر البصرة الأولى من حيث الانتاج . ويبلغ انتاج البصرة ١٠٠ـ١٣٠ الف طن ، وبعدها الحلة ٤٥ـ٥٥ الف طن فكربلا والديوانية وكل منهما ٣٥ـ٤٥ الف طن فديالى وانتاجها ٢٥ـ٣٥ ، فبغداد والمنتفك وكل

منهما ٢٠ـ٣٠ الف طن ثم العمارة والسكوت والدليم وانتاج كل منها بين ٤ـ٦ آلاف طن وانتاج كركوك ٣٠٠ طن .

وتستهلك تمور العراق في نواح خاصة (عدا عما يدخل منها فى التجارة الدولية وكميته ٢٤٠ الف طن) هى للاستهلاك البشري ٦٠٠٠٠ طن ، ولاكتيال العشائر ومبادلات الحدود ٢٥٠٠٠ طن . ولصناعة الدبس ١٥٠٠٠ طن ، ولتقطير الكحول (العرق) ١٠٠٠٠ طن .

وليس من شك بأن التمور مادة غذائية ، عدا عن كونها فاكهة لذيذة . ويلاحظ ان كل ليبرة (رطل) من التمر تولد ١٢٧٥ سعرة حرارية . واذا قارنا ذلك بالاطعمة المعروفة اتضح لنا ان الليبرة الواحدة من لحم البقر تعطي ١٩٦ سعرة فقط والخبز ١٠١٤ سعرة والبيض ٧٣٤ سعرة والسمك ٣٠٠ـ٧٠٠ سعرة والبطاطة ٤٠٠ سعرة ولحم الدجاج ٣٦٠ سعرة .

وللنخيل والتمور فوائد واستعمالات ومشتقات لايحصرها عد (ص ١٥٢ـ١٥٣) .

اما الصناعات فتتمثل بالدبس الذى يصنع فى العراق بطريقتين احداها بلدية حيث يستهلك انتاجها من قبل الطبقات ذات القوة الشرائية الضعيفة نظراً لبداءة طريقتها ورخص اسعار الناتج نسبيا .

وكذلك ينتج الدبس بالطرق الآلية الحديثة من قبل شركة صناعه التمور العراقية المحدودة . وهذا هو الدبس المحسن الذي تستهلكه الطبقات المتوسطة وشبهها ويصدر قسم منه الى الخارج . ويبلغ مجموع عدد المدابس ١٢٥ مدبسا منها ثلاثة حديثة . ويبلغ معدل انتاجها السنوى زهاء ١٥٠٠٠ طن منها زهاء ٥٠٠٠ طن من الدبس المحسن المنتج بالطرق الآلية الحديثة .

وفى العراق صناعة للكحول لاسيما العرق وتستهلك هـــذه الصناعه « معملا ً للعرق » زهاء ١٠٠٠٠ طن من التمور تنتج نحوا من مليارين من

صناعة التمور

١) الدبس

٢) الكحول (العرق)

الالتار عرقا وتقدر قيمتها بزهاء (٦٠٠) الف دينار .

وتوجد في العراق صناعة ناشئة للخل لابد من العناية بأمرها .

أما الصناعات المقترحة فهي صناعة مسحوق الداتامين الذي يتألف من ٧٠ بالمائه من مسحوق التمر المجفف والبقية من الكاكاو والسكر وبعض العطور وهو غذاء جيد للأطفال ويعمل منه مشروب ساخن في وجبة الفطور لكل انسان .

وهنالك دواء مهم يمكن صنعه من التمور وهو دواء « ديوستولنس » ذو المفعول المشابه لدواء « الكورتيزون » المعروف .

والصناعات التمرية المقترحة ضمن سياسة تصنيع التمور العراقية (بالتعاون بين جمعية التمور العراقية والهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار ومديرية الصناعة العامة والمصرف الصناعي) هي : توسيع صناعة الدبس الحديثة لتكون السعة الانتاجية من الدبس المحسن زهاء ٣٠ـ٥٠ طناً يوميا (والآن ٥ـ٦ اطنان) .

وكذلك انتاج السكر السائل وهو سائل سكري عديم اللون والرائحة طعمه حلو . وقد اجريت التجارب في هذا الباب والنية متجهة حديثاً نحو اخراج مشروع هاتين الصناعتين الى حيز التنفيذ . وهنالك ايضا مشروع انتاج العلف الحيواني ، وقد تكللت التجارب التي اجريت في العراق وخارجه بالنجاح . وهنالك ايضاً ، نظرة جدية من المسؤولين لتحقيق هذا المشروع . وإلى جانب هذا وذاك ان النية معقودة ايضا لتوسيع صناعة الكحول من التمور سيما الكحول المعدومة . وقد تم درس وجوه كبيرة من مشروع الصناعة من قبل جمعية التمور والهيئه الفنية الثالثة بمجلس الاعمار وتبق الناحية العملية في تحقيق المشروع . وعدا عن ذلك كله ايضا صناعة الحرير الصناعي باستعمال الكحول الاثيلي المستحصل من التمور مع نفايات القطن . وكذلك صناعة

مشروب (الكولا) من الدبس وصناعة استخراج زيت النوى (زهاء ٧٫٥ بالمائة من وزن النواة) واستعمال هذا الزيت للاستهلاك البشري وفي صناعة الصابون .

وقد تم ايجاد « مختبر مباحث التمور » الملحق حالياً بجمعية التمور (والنية متجهة لالحاقه في المستقبل بمديرية الصناعة العامة خلافا لرأي البعض)

ومن الممكن القيام بتجارب واسعة النطاق في سبيل تصنيع التمور حيث ان التصنيع هو المنفذ الأهم لمعضلة زيادة انتاج التمور وحل مشكلتها .

ويبدو ان مجلس الاعمار قد بدأ ـ منذ مستهل ١٩٥٣ ـ يعير بعض أهتمامه لموضوع صناعة التمور وتصنيعها وقد مضي اكثر من ثلاث سنوات ونحن بانتظار نتائج جهود الهيئة الفنية الثالثة في هذا المضمار . وقد نفد صبرنا ومشكلة التمور تستغيث بمجلس الاعمار للمساهمة في حلها والسير نحو الغاية المنشودة في ضوء « سياسة كسب الوقت بقدر المستطاع . »

وتؤلف التمور نسبة كبيرة من مجموع تجارة الصادرات العراقية ، وقد تزيد هذه النسبة ـ من حيث القيمة على ثلث المجموع العام للصادرات .

وتتراوح كمية التمور المصدرة من العراق سنويا بين ٢٠٠ـ٢٤٠ الف طن ، وقيمتها بين ٤ـ٥ ملايين دينار .

وتلازم تجارة التمور صناعة كبس التمور وتبخيرها .

وتكبس التمور المصدرة من العراق في الخصاف (الحلان) وفي الصناديق الخشبية وفي علب الكرتون واكياس السيلوفين الصغيرة عدا عن التمور الجافة (والمطبوخة ايضاً) التي تعبأ في اكياس الجنفاص وشبهها .

ويلاحظ ان الانواع الرخيصة من التمور ـ سيما الزهدي واحيانا الساير ـ تكبس في الخصاف ، وقد يكبس الخضراوي والحلاوي بهذه الطريقة لغرض الاستهلاك المحلي الشعبي .

كما ان التمور المكبوسة في الخصاف تصدر الى أسواق الهندو باكستان واندونسيا وجنوبي شرقي آسيا والبلاد العربية بوجه عام .

ومما يجدر ذكره ان زنة الخلانة ـ عادة ـ هي ٥٠ كيلو ، أما زنة الصندوق الكبير فهي ٦٨ـ٧٠ ليبرة ، والصغير نصف ذلك .

وتسمى محلات الكبس القديم بـ (الجواخين) ومحلات الكبس الحديث بـ (المكابس ـ الجراديغ) . ويبلغ عدد المكبسين زهاء ٨٠ وعدد المكابس ١١٠ منها ٣٧ مكبس دائم والبقية من المكابس المؤقته . ولدى جمعية التمور مكبسان نموذجيان عصريان واحد منهما في بغداد والآخر في البصرة وهنالك مبخرتان حديثتان ملحقتان بالمكبسين المذكورين أيضاً .

ولابد لنا من نبذ جميع الطرق القديمة في كبس التمور والأخذ بالطرق الحديثة ليس في الكبس وحده بل في جني التمور وجذها ايضاً .

وعملية التبخير ، مسألة ضرورية للتمور حيث لابد من تبخير التمور مرتين مرة عند ورودها الى المكبس ومرة بعد كبسها أما في غرف التبخير تحت الضغط الاعتيادي أو في المبخرة تحت الضغط المختزل . وفي جميع الحالات تستخدم عدة أنواع من الغازات (كالاثيل فورميدأوالكلورسول وغيرها) التي لا تؤثر على التمور أو في طعمها او نكهتها وانما تصونها من التلوث بالحشرات .

ولابد من العناية بثلاثة أمور قبل تصدير التمور وهذه الامور هي (١) ايجاد مكابس حديثة نموذجية في المناطق المهمة لانتاج التمور ، والحاق المباخر بكل منها ، فضلا عن (٢) ايجاد مخازن حديثة ـ ويستحسن ان تكون مبردة ـ لخزن التمور قبل نقلها الى ميناء التصدير .

وجدير بالاشارة هنا ان معدل ما صدره العراق في عشر السنوات الاخيرة (١٩٤٦ـ١٩٥٤) قد بلغ زهاء ٢٣٠ الف طن ومعدل أقيامها ٤٣٢٩٠٠٠

دينار ، يضاف انها حوالي ٢٠ـ٢٥ الف طن من التمور التي تستهلكها تجارة الحدود غير المنظورة .

ولا شك ان تمور الزهدي تحتل المقام الاول من حيث الأهمية بين أصناف التمور المصدرة . وبلغ المعدل السنوي لتمور الزهدي المصدرة من من العراق بين ١٩٤٦ و ١٩٥٣ زهاء ١٤٤ الف طن (٦٠ بالمائة من مجموع التمور المصدرة) وقيمتها ٢٦٢٥٠٠٠ دينار ، ولنفس الحقبة : الساير ٤٢ الف طن بقيمة ٨١٦٣٣١ دينار ، والحلاوي ٢٨ الف طن بقيمة ٦٣٩٨٠٤ ، والخضراوي ٧٧٠٠ طن بقيمة ٢٧٧٩٧٢ دينار ، والتمور اليابسة ٤٤٠٠ طن بقيمة ١٧٨١٥٢ دينار ، والتمور الاخرى ٢٤٠٠ طن بقيمة ٥٢٩٦٧ ديناراً .

ويلاحظ ان اربعة اخماس تمور الحلاوي تصدر في الصناديق والبقية في الخصاف وغيره . مع العلم بأن النوع الاول من الكبس يخص اسواق امريكا واوربا والثاني يذهب الى اسواق الشرق بوجه عام . وان ٨٠ ٪ من تمور الخضراوي تكبس في الصناديق وتصدر الى الاسواق الاوربية والبقية لاسواق الشرق . وان ٧٥ ٪ من الساير تكبس في الصندوق وتصدر الى الاسواق الامريكية والاوربية والبقية الى الهند وباكستان . ويصدر ٦٠ ٪ من زهدي الفرات في الخصاف و٢٥ ٪ في الاكياس و١٠ ٪ ـ ١٥ ٪ في الصناديق . والاتجاه الحديث هو كبس الزهدي في الصندوق والكرتون والسيلوفين .

والخلاصة ان ثلاثة اخماس التمور المصدرة من العراق تكبس في الخصاف وخمس آخر في الصندوق والكرتون والسيلوفين والخمس الاخيرة في الاوعية الاخرى .

هذا وان ثلاثة اخماس تمور العراق تصدر في البواخر والخمسان الباقيان بواسطة السفن الشراعية وقليل منها بالطرق البرية .

ويصدر العراق تموره الى نحو ثمانين قطرا ومملكة موزعة في جميع انحاء

العالم واهم هذه الاسواق سوق الهند ويستهلك سنويا ٦٠ الف طن من تمور العراق (بقيمه ١٣٧٢٠٠٠ دينار) . وثلاثة ارباعها من تمور الزهدي الى جانب الساير والحلاوي .

ويستهلك سوق الولايات المتحدة اعتيـــاديا (معدل ١٩٥٠/٥٤) ٢٠٨٤٦ طن قيمتها ٣٩٩٣٤٣ دينار . وانواعها هي الحلاوى بالدرجة الاولى ويليه الساير .

ويستهلك سوق المملكة المتحدة (معدل ١٩٤٥ ـ ١٩٥٤) اعتياديا ٢٣٩٩٤طناً (بقيمة ٥٠٢٦٨٨ ديناراً) من تمور الحلاوى والخضراوى والساير وقليل من الزهدى ، مكبوسة في الصناديق والـكارتون والسيلوفين .

ويستهلك سوق مصر (معدل ١٩٤٥ ـ ١٩٥٤) اعتياديا ٢٢ مليون طن وقيمتها ٣٧٥ الف دينار .

وتستهلك اسواق كندا واستراليا واتحاد جنوبي افريقيا و نيوزيلندة كميات من التمر رقدرها ٦٨٥١طن و ٤٢٣٥ طن و ١٣٤٨ طن و٢٧٨٣طن اقيامها ١٤٣٦٥٤ديناراً و ٨٠٠٣٩ديناراً و ٢٢٨٦١ ديناراً و٤٦٤٧٢ديناراً كل على التوالي والتمور المستهلـكة هى الحلاوي والخضراوي والساير .

والاسواق الستة الاخيرة هي اسواق تقليدية لتمور البصرة .

ويستهلك سوق الباكستان (معدل ١٩٥٠ـ١٩٥٤) ٨٦٣٥ طن قيمتها ٣٠٢٧٧٥ ديناراً والتمور المستهلـكة هى الزهدى والساير .

ويستهلك سوق اندونسيا (معدل ١٩٥٠ـ١٩٥٤) ٣٦٥٠ طنا قيمتها ٦٠٤٧٨ ديناراً .

ويستهلك سوق سيلان (معدل ١٩٤٥ـ١٩٥٤) ٣٣٢٦ طناً قيمتها ٦٢٦٩١ دينار .

اما اسواق الشرق الاوسط فاستهلاكها (معدل ١٩٥٠ ـ ١٩٥٤)كما ياتى :
المملكة السعودية ٤١٢٦ طنا بقيمة ٦٦٨٧٧ديناراً والمملكة الاردنية الهاشمية

٨٣٤٤ طناً بقيمة ١٢٧٥٢٥ ديناراً ، والكويت ٩٢٦ طنا بقيمة ١٩٧٢٨ ديناراً ، وعمان ١٦٧٨ طناً بقية ٣٣٧٠٢ ديناراً ، والبحرين ٥٠٠ طن بقيمة ٩٣٣٧ ديناراً وسوريا ١٤٩٦٤ طناً بقيمة ٢٢٠/٥٩ ديناراً .

ويصدر العراق تموره الى اقطار اوربا الاخرى كافة بضمنها الاتحاد السوفيتي فضلا عن اسواق شمال غربي افريقيا وامريكا اللاتينية .

ولقد أوردنا في الفصل السابق قائمة تفصيلية (ص ٢٩٢-٢٩٥) عن اسعار التمور منذ عام ١٩١٠ حتى ١٩٦٨ .

ولأجل الوقوف على فكرة خاطفة عن اسعار بيع التمور - شركات الاحتكار (وسعر البصرة) - نذكر بان سعر زهدي الفرات هو (موسم ١٩٥٤) ٢٥٠و١٠ دينار للطن (في الخصاف) و ٩٣٣و١٠ (في الأكياس) . أما تمور البصرة فاسعارها (حسب اتفاقية احتكار البيع لشركة تجارة التمور العراقية المحدودة) هي : الحلاوي والخضراوي للطن الواحد ٢٠ ديناراً ، والساير وزهدي البصرة والديري للطن الواحد ٣٦٣و١٦ ديناراً ، والبريم للطن ٥٤٥و٥٠ ديناراً .

ومما هو جدير بالذكر ان تجارة التمور كانت حرة حتى عام ١٩٣٩ ومنذ هذه السنة بيعت تمور البصرة احتكاراً الى شركة « اندرووير » في أربع مراحل حتى عام ١٩٥٢ . وبعد ذلك تم البيع احتكاراً ايضاً الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة لمواسم ١٩٥٣ و ٥٤ و ٥٥ وللمرحلة الثانية للمواسم ١٩٥٦ و ٥٧ و ٥٨ .

أما تمور الفرات فكانت هي الأخرى حرة حتى عام ١٩٥٥ حيث احتكرت تجارتها لمواسم ١٩٥٥ و ١٩٥٦ الى شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودة .

وهنالك هيئة شبه رسمية تتولى تنظيم شؤون التمور والمسائل المتعلقة بها وهي جمعية التمور العراقية التي بدأت محدودة السلطات والامكانيات متخذة اسم (لجنة التمور) عام ١٩٣٥ . ومنذ ١٩٣٩ اتخذت اسمها الجديد . وهي

تمثل جميع ملاكي التمور في انحاء العراق الاوسط والجنوبي كافة ومنبثقة عن انتخابات عامة بين الملاكين وفق قانون الجمعية ونظامها كما اسلفنا . وقدقامت الجمعية بأعمال كثيرة بشأن تنظيم تجارة التمور وتحسين الكبس وانشاء مكابس نموذجية ومباخر ، وتولت بيع التمور ، نيابة عن الحكومة والملاك، الى شركات الاحتكار حسب ما ذكر آنفاً .

وهنالك ثلاث شركات وطنية كبرى للتمور هي شركة صناعة التمور العراقية المحدودة ورأسمالها ١٠٠ الف دينار وشركتا تجارة التمور العراقية وتمور المنطقة الوسطى المحدودتان ورأسمال كل منهما مليون دينار وتساهم الجمعيةفيها جميعاً .

مشاكل التمور وطرق حلها

١ـ ازدياد الناتج السنوي من التمور سنة بعد اخرى وبصورة خاصة تمور الزهدي . ويقدرمعدل هذه الزيادةبـ(١٠٪ تقديرا) في كل سنةعن السنة التي قبلها . فقد كان معدل الناتج السنوي من التمور للفترة الواقعة بين موسمي (١٩٣٦/١٩٤٢) حوالي (٢٦٠) الف طن بينما كان المعدل للفترة الواقعة بين موسمي (١٩٥٠ـ١٩٥٤) حوالي (٤٠٠) الف طن وترجع هذه الزيادة بالدرجةالاولى الى عاملين ـ الاول ـ تزايد الاراضي (السبخة) لانعدام وسائل صرف مياه الري وعدم صلاح ذلك النوع من الاراضي لغير زراعة النخيل التي لاتتطلب جهداً اول الامر ـ والثاني ـ الابقاء على جميع ماتحمله النخلةالواحدة من (العذوق) وعدم اللجوء الى تخفيفها مع العلم بان التخفيف يؤدي الى زيادة جودة التمور المتبقية بدرجة عالية .

ان هذه الزيادة في الحاصل كانت تقابلها على الدوام زيادة في التصدير . لذلك تعتبر اسواق التمور رائجة بصورة عامة بالرغم مما ارتكبها المصدرون من الأخطاء وبالرغم من العوامل والصعوبات التي تتعرض لها تجارة التمور في الخارج .

(٢) قطف التمور وتصنيفها وخزنها وكبسها وتبخيرها ـ

وهناك مسألتا الخزن والكبس ـ فمعظم الملاكين والمصدرين لايهمهم

---

* انظر كتاب جمعية التمور العراقية رقم ٨٤٧ بتاريخ ٣١-٣-١٩٥٥

ان تخلط التمور الجيدة بالتمور الرديئة والملوثة او الممطورة وان ادى ذلك الى تلف كل الكمية وهذا امر خطير .

٣- الرسوم الكثيرة المفروضة على التمور وفداحة اجور نقلها بالقطار - وبالنسبة للفقرة الاولى فلابد ان تبين بان رسوم الاستهلاك فضلا عن فداحتها وضرورة التفكير برفعها عن التمور المصدرة الى الخارج على الاقل فانها تستوفي على اساس تسعيرة خيالية تفترضها مديرية الواردات العامة دون اللجوء الى جمعية التمور ولا الى نشرة غرفة التجارة . كما انها تستوفى الرسوم على قيمة التمور مضافا اليها اجور الكبس مما يعتبر عاملا مثبطا لمن يفكر بتعليب التمور تعليبا متقنا كما ان الدوائر الكمركية مازالت تستوفي (٥و١٪) كضمائم للادارة المحلية مع العلم بان هذه الضمائم سبق ان الغيت بالقانون رقم (٧) لسنة ١٩٥٣ . وفيما يتعلق بأجور النقل بالقطار يلاحظ ان اجور نقل الطن الواحد من التمر من بغداد الى البصرة لايقل عن دينارين مهما كانت الكمية وهذا يعادل (٢٥ بالمائة) من قيمة التمور نفسها على افتراض احسن اسعارها اما عندما تهبط الاسعار (وكثيرا ماتهبط) فان اجور النقل تكاد تعادل (١٠٠ بالمائة) من قيمة التمور نفسها .

٤- مشكلة النقل البحري - ان عدم تيسر البواخر فى الاوقات المناسبة كثيرا مايؤدى الى الغاء صفقات سبق ان تم الاتفاق عليها وفتحت الاعتمادات بها كما يؤدي الى عدم استطاعة المصدر العراقى ان يلتزم باجراء الشحن في وقت معين مما يحول دون اتفاقه مع المستورد الاجنبي . لذلك لابد من تحقيق مشروع النقل البحري المقترح .

٥- مشاكل التمور فى الاسواق الخارجية واسبابها : وهذه المشاكل يمكن حصرها بالنقاط التالية :

(أ) ان بعض الاقطار الاجنبية فرضت القيود على استيراد التمور العراقية او منعتها لاسباب داخلية يتعلق قسم منها بالوضع المالي والاقتصادي لتلك الاقطار كالباكستان وكذلك تركيا وايران كما سبقت الاشارة آنفا وحمايتهما لانتاجهما المحلي (التمور للاولى والتين للثانية) . ومن جملة المشاكل ايضا الرسوم الكمركية العالية . فان حكومة الولايات الامريكية وضعت تعريفة

كمركية عالية للتمور الحسنة الكبس والمحشوة بالجوز واللوز حماية لصناعات الفواكه المجففة فيها وحماية لما تنتجه من التمور التي تبلغ اكثر من (١٠) الآف طن سنويا .

(ب) ـ منافسة تمور شمالي افريقيا لتمور العراقية أفقدت العراق بعض اسواقه بصورة نهائية وبهذه المناسبة نذكر سوق فرنسا التي منعت استيراد التمور العراقية اليها . كما ان أسواق شمالي افريقيا التي كانت تستورد تمور الزهدي بكميات وفيرة منعت عنها هذه التمور وكذلك ان بعض الاسواق الاوربية تضاءل ماتستورده من التمور العراقية من عدة الاف من الاطنان الى بضع مئات سنويا بسبب رخص السكر والمواد المستخرجة منه والى استيراد تمور شمالي افريقيا التي تصدرها شركات فرنسية وهي مكبوسة كبساً فنياً متقناً وفي غاية النظافة . ومن امثال تلك الاسواق اسواق انكلترا والمانيا وبلجيكا وهولندا . وتواجه التمور العراقية (في اسواق كندا والولايات المتحدة وغيرهما من الاقطار) منافسة قوية من التمور الايرانية التي تباع بسعر رخيص بالنسبة الى التمور العراقية وان كانت تقل عنها جودة .

(ح) ـ الاستعاضة عن التمور العراقية بمواد غذائية اخرى وذلك بسبب ارتفاع مستوى المعيشة في عدد من البلاد كامارات الخليج التي كانت تستهلك آلاف الاطنان من تمورنا فهبط استيرادها الى ارقام ضئيلة جدا ويعتبر التين المجفف والزبيب (واسعارهما معتدلة) من اهم المواد الغذائية المنافسة للتمور في جميع الاقطار الاوربية وفي اميركا .

كيف تحل مشاكل التمور

١ـ التفكير بتحديد زراعة النخيل كي يكون الحاصل متناسبا مع مجالات تصريف التمور في الداخل والخارج . وضرورة الاسراع باصدار التشريع اللازم لذلك . ويوصف هذا الاقتراح بأنه غير عملي ولا يصح التفكير به مطلقا لاسباب اقتصادية محلية ودولية كثيرة . (**)

** تحديد الزراعة كتاب جمعية التمور رقم ٧٦٠ و ٢٠-٣-٥٥ رفض الاقتراح من قبل وزارة الزراعة بكتابها المرقم (٨٥٣١) والمؤرخ ٢٤-٤-٥٥ وكذلك عمادة كلية الزراعة بكتابها (٩٢٧) وتاريخ (١٨-٤-٥٥) ، ومجلس الاعمار حزيران سنة ١٩٥٦ .

ب — السعي لدى الجهـات المسؤولة للمفاوضة لتخفيف الرسوم المفروضة في الدول الاجنبية على التمور وكذلك لتخفيض أجور نقلها .

ج — الاتفاق مع السكك على تأسيس مخازن في المحطات خاصة بالتمور .

د — إرشاد الملاكين لتأسيس مباخر صغيرة بكلفة بسيطة في البساتين تحت اشراف الجمعية كي يتسنى تبخير التمور بعد قطفها مباشرة .

هـ — تأسيس مخزنين كبيرين للتبريد كي يمكن خزن التمور وتصديرها في الاوقات المناسبة للاسواق الاوربية بصورة خاصة . ولابد من تأسيس أربعة معامل دبس عصرية في الالوية الوسطى على غرار مكبسي (جمعية التمور) النموذجيين .

و — ضرورة استعمال وتعميم مكائن تفصيم التمور بصورة ميكانيكية بدلا من تفصيدها بالطريقة البدائية المستعملة الآن .

ز — الاهتمام بمشروع صنع ماكنة تستعمل لكبس الخصاف بدلا من كبسه بالطريقة المستعملة الان . وقد قام أحد اصحاب المعامل الميكانيكية في بغداد بتصميم وضع هذه الماكنة إلا انها تحتاج الى بعض التحسينات قبل اقرارها وتعميمها على المكابس .

ح — العناية بمسألة تصنيف التمور (Crading) وجعلها على درجتين، تمور ذات جودة عالية الى الاسواق الاوربية والامريكية والاقل جودة الى الاسواق ذات القوة الشرائية الضعيفة .

وخلاصة القول تعتبر سياسة تصنيع التمور أفضل الحلول المقترحة في هذه السياسة . وهكذا ينبغي توجيه العناية نحو توسيع صناعة الدبس الحديثة (*) والشروع بانتاج سكر التمر والعلف الحيواني وتوسيع صناعة الكحول فضلا عن صناعتي الداتامين ومشروب الكولا . وحينئذ يمكن للعراق ان يتحكم بتموره ويوازن بين صناعات التمور وتجارتها في الداخل والخارج .

* ان قابلية مصنع الدبس التابع لشركة صناعة التمور العراقية المحدودة (التي زيدت مساهمة الجمعية في رأسمالها حديثاً من ٢٠ بالمائة الى ٢٥ بالمائة) الانتاجية اليومية هي الآن (٨) اطنان فقط ولابد من زيادتها الى ٣٠ـ٥٠ طناً في المستقبل القريب .

ويجب ألا يغيب عن البال ان دراسة الاسواق الخارجية وتنظيم دعاية واسعة النطاق فى الخارج عن طريق النشرات والاشتراك في المعارض الدولية المختلفة ـ هي جميعها أمور يجب ان يأخذها المسؤولون وكذلك شركات التمور الوطنية بنظر الاعتبار.

استدراك الاخطاء

الصفحة	السطر	الخطأ	الصواب
٧	١٩	الجعرافية	الجغرافية
٨	١٥	نخيليها	نخيلها
١١	٢	العرق	العراقي
١٢	٣	Paln	Palm
١٣	٢٣	العلية	العلمية
١٦	١	اسنتبات	استنبات
١٦	١٥	الصيه	الصيف
١٩	٢	نبدو	يبدو
٢١	٥	بات	باب
٢٥	٢٣	Wrs.	Mrs.
٣١	٢١	النخيل	النحل
٣٢	٦	النخيل	النخل
٣٣	٢٢	الدين	فى الدين
٣٦	١١	علاقة	علاقته
٣٩	٢٢	نضام	نظام
٤٢	١٥	تضرسه	وتضرسه
٤٧	٢١	العوال	العوامل
٤٨	٢٢	بأتها	بأنها
٥٦	٥	قمه	قمة
٦٢	١٩	Yeardook	Yearbook
٨١	١١	اواع	انواع
٨١	١٩	اراض	أمراض
٩٣	١٢	محصيله	محاصيله
٩٦	١٤	مدراً	مقدراً
١١٠	١١	الشويثي	الشويتى
١٢٨	١٨	رقبه	رقبة
١٣٣	٢١	هزازه	هزازة
١٥٠	٢٤	١٩٥٢٧	١٩٥٢
١٥٥	٢١	البراميل	بمثابة البراميل
١٩١	١٨	بلعراق	بالعراق
٢٠٣	١	أندروير	أندرووير
٢٠٩	١٢	قدميتها	أقدميتها
٢٠٩	١٣	عنوقها	عذوقها
٢٠٩	١٧	الألفين	الالفى
٢٣٩	١٨	أفويقيا	أفريقيا
٢٤١	١٩	دراسة بصورة	دراسة
٢٤٣	٦	٩٥٢٢	٩٠٥٢٢
٢٤٥	١٨	طنجانيتا	طنجانيقا
٢٨٨	١٦	ينقاضى	يتقاضى

(١) المصادر والمراجع العربية

١ـ الاعظمي ، عبد الرزاق ـ خياس طلع النخيل ، مجلة الزراعة العراقية ج ٣ م ٦ سنة ١٩٥١ ص ٢٩٥ـ٢٩٨

٢ـ باقر ، طه ـ النخيل فى المصادر المسمارية (عن مجلة سومر ج١ م ٨) مجلة الزراعة العراقية ج ٤ م ٧ ، ١٩٥٢ ص ٤٥٩ والخ ...

٣ ـ البكر ، عبد الجبار ـ مدى انتشار نخيل التمر فى العالم ، مجـلة الزراعة العراقية ج ١ م ١ سنة ١٩٤٦ ص ٢٣ـ٢٧

٤ـ جورج ، ديمتري ـ عنكبوت غبار النخيل في لواء البصرة ، مجلة الزراعة العراقية م ٣ ج ٤ سنة ١٩٤٨ ص ٤٦٥ ـ ٤٦٩ .

٥ ـ جويدة ، سلمان ـ تمور العراق ؛ دليل مؤتمر التمور الدولى ، تونس ١٩٥٠ ص ٩ والخ ...

٦ـ حداد ، عزرا ـ النخل والتمر في الكتاب المقدس والتلمود ، بغداد ١٩٤٦

٧ـ الدباغ ، عبدالوهاب ـ اسس الجغرافية الاقتصادية ج١ بغداد ١٩٥٢ ، ص ١٩٨ والخ ...

٨ ـ السلمان ، شاكر طه ـ النخيل والتمور فى البصرة ، مجلة الزراعة العراقية م٤ ج٤ ص ٢٥٤ والخ .

٩ـ سوسة ، الدكتور أحمد ـ دليل العراق الحديث ، بغداد ١٩٥٤ ، وتطور الري في العراق ، بغداد ١٩٤٦ .

١٠ـ الشرقي ، الشيخ علي ـ رسالة عن التمر بغداد ١٩٤٦ .

١١ـ فيضى ، المحامى الحاج سليمان ـ نظام التعبات في البصرة ، البصرة ١٩٤٦ .

١٢ـ القيسى ، الشيخ قاسم ـ شرح الصدور في النخل والتمور بغداد ١٩٤٦ .

١٣ـ هستد ، كوردن ـ الاسس الطبيعية لجغرافية العراق (ترجمة الدكتور جاسم الخلف) بغداد ١٩٤٨

١٤ـ الهاشمى ، العميد طه ـ مفصل جغرافية العراق ، بغداد ١٩٣١ .

١٥ـ النشرات الأحصائية السنوية للدائرة الرئيسية للاحصاء بوزارة الاقتصاد (١٩٢٧ـ١٩٥٥) .

١٦ـ ملفات جمعية التمور العراقية (وعددها زهاء ٥٠٠ ملفة) درست معظمها .

١٧ـ الكتب الرسمية (المتعلقة بالنخيل والتمور) لوزارات الاقتصاد والاعمار والخارجية وبعض الممثليات الاجنبية ، والمشار الى ارقامها وتواريخها في الهوامش .

References: ٢) المصادر والمراجع الاجنبية :

1 . Ali, Dr . Khalid T . & his colleagues , the Use of Dates for Livestock Feeding,(Duplicated Report),Baghdad. 1955

2 . Anonymous .
1878 . The DatePalm. U . S . Dept . Agr .Spec . Rpt . 4 , pp . (13) - 17 .

3 . Albert , D . W . and Hilgeman , R . H .
1935 . Date Growing in Arizona, Ariz . Agr . Expt . Sta . Bul . 149,pp . 231-286 . illus.

4 . Byford , Cecil , Port of Basrah , London . 1934 .

5 . Bliss . D . E .
1937 . Crossents in the Fruitstalks of Date Palms .Date Growers ' Inst . Rpt . 14 ; 8 - 11 , illus.

6 . Bonavia , F .
1885.The Future of the Date Palm In India.118 pp.Calcutta

7 . Brown , T . W :
1924 . Date Palm in Egypt,Min. Agr .Tech.and Sci . Serv Bul , 43,39 pp,illus.

8.and Bahgat , M.
1938.Date-Palm in Egypt.Egypt Min Agr Hort Booklet 24,117 pp,illus.

9.British Admiralty,Iraq & Persian Gulf H.M.S.O,London 1944.

10.Budge , Sir E A W, Babylonian Life & History, London,1925,pp.249-256

11.Dowson.V H W.

1923.The Varieties of Date Palms of the Shatt al'Arab. ..... Dates and Date Cultivation of the,Iraq.Mesopotamia Dept Agr Mem III,part I,II&III,97 pp.illus.

12 ..... 1939 .Provisional List of the Date Palms of the,Iraq Trop Agr 16 : 191-198.

13- .. .. Dates & Date Cultivation of the Iraq , PI , II&III, Cambridge,1921,22 & 23.

14.Fairchild,D G.

1903.Persian Gulf Dates and Their Introduction into America U.S.Bur Plant Indus Bul 54,32pp, illus .

15.Hilgeman,R H,and Smith,J.G.

1938.Maturation and Storage Studies with Soft Varieties of Dates.Date Growers,Inst Rpt. 15.14-17,illus

16-Klee,W G .

1883.Culture of the Date .(U S) Dept Agr (Debt Rpt 24) 25pp

17King,Leonard ,AHistory of Sumer & Akkad,London,1910, vol.Ip.237

18. Moore,D C

1938.The Size of Date Fruit as Affected By Soil Moisture. Date Growers,Inst.Rpt.15:3-4

19.Nixon,R W

1933-The Dairee Date,a Promising Mesopotamian Variety for Testing in the Southwest,U,S,Dept Agr Cir.300,15 pp,illus

20-.....1940.Fruit Thinning of Dates in Relation to Size and Quality.Date Growers Inst,Rpt.27-29

21- ..... 1945!Date Culture in the United States,U,S,Dept Agr Cir,728,44pp,ilius

22- ..... 1946,the Brought African Dates to Coachella,the Desert Mag,9: 15-19, illus

23-Popenoe,P.B

1913, Babylonian Dates for California,Pomona Col,Jour Econ,Bot,3 : (459)–477

24- ..... 1913 - Date Growing in the Old World and the New,316pp, illus Altadena,Calif

25-Rygg,GL

1945-Factors Affecting Sugar Spotting in Dates,Date Growers Inst Rpt,19:10-12

26-Swingle,WT ,

1901,The Date Palm and its Culture,U,S,Dept,Agr,Yearbook 1900:453-490,illus

27- Toumey,J.W

1893-The Date Palm.Ariz,Agr Expt,Sta,Bul,29,pp,(102)–150,illus

28- Wood,J.F,and Mortenson,E.

1938.Adaptabilty Studies With Date Palms In Southwest Texas.Amer.Soc.Hort.Sci.Proc. (1957) 35 : 231-234.

29- Mason,S.C -Date Cultivation In Sudan, Khartoum Dept. Agr.& Forests Unnumb.Rpt.79 pp,illus , 1925

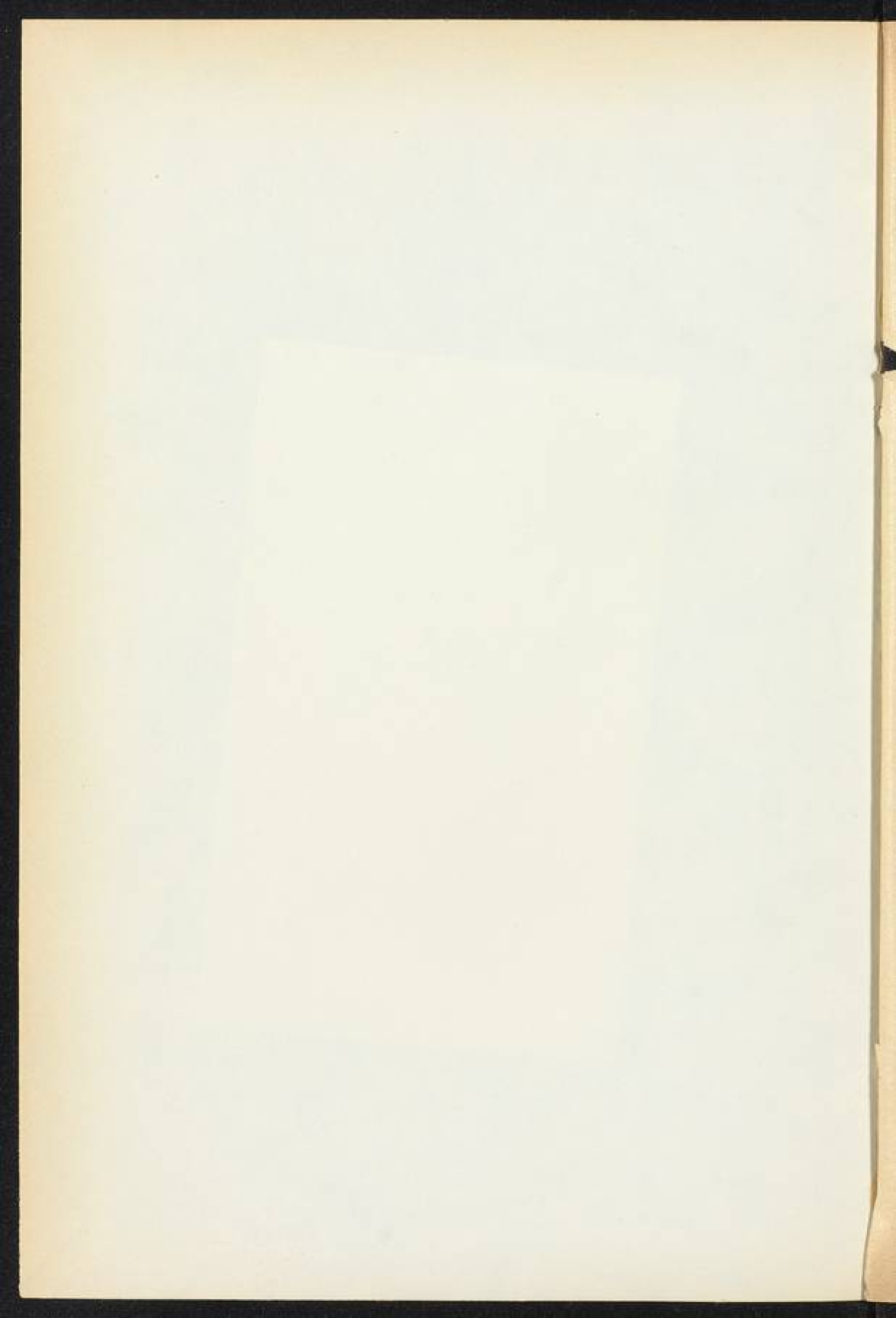
30-Date Cultivation In Australia Bul.No.102,Royal Botanic Gardens,Kew, 1862,pp.161,162

ثبت المحتويات

الخرائط والصور

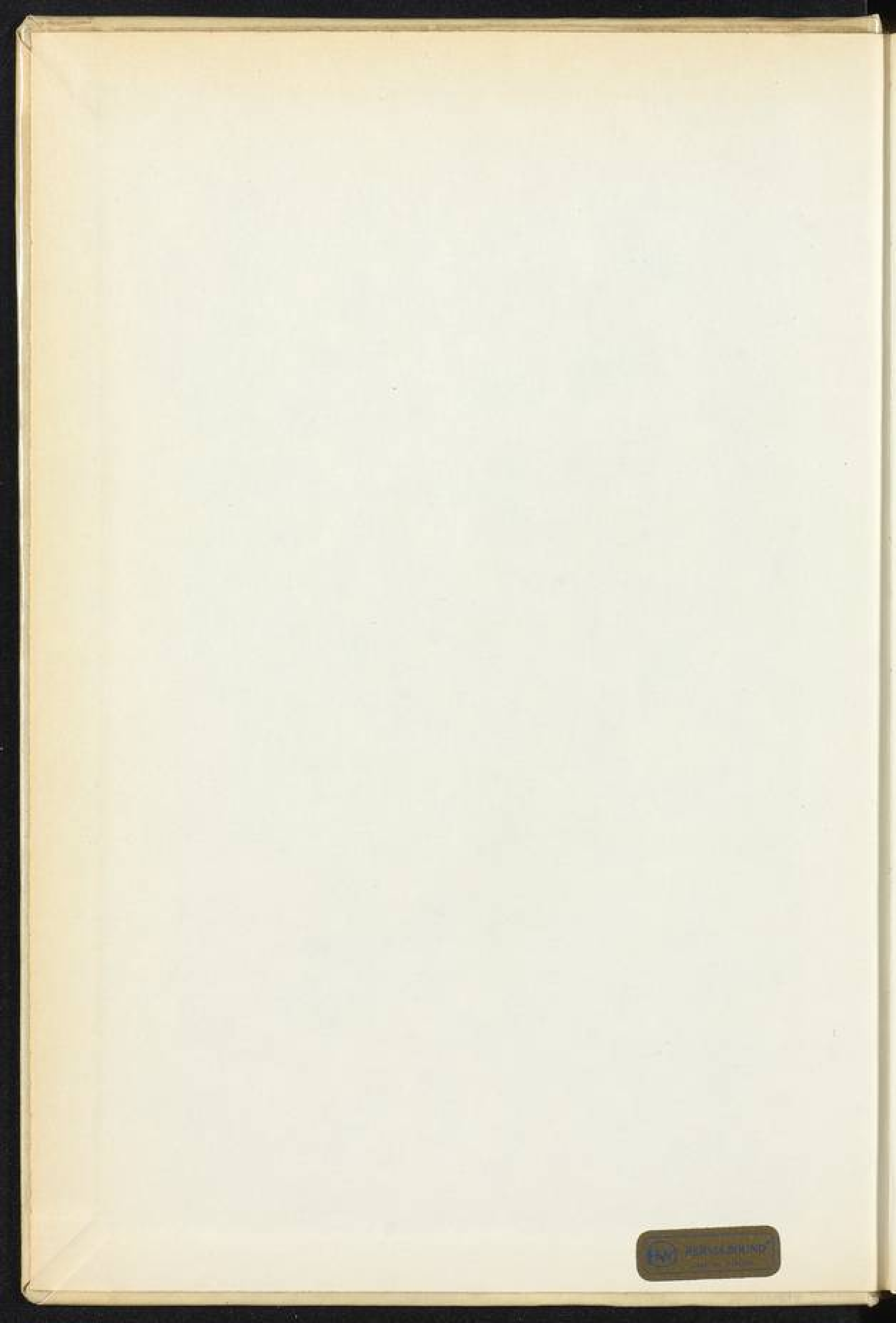
CONTENTS

*PB-37348
5-20T
C-C



Date Due

Demco 38-297




NYU - BOBST
31142 02910 6443
SB364 .D3
al-Nakhil wa-al-tumur fi al-Ir

DATE PALMS AND DATES
OF IRAQ

A Geogrsphical Analysis of the Palms' Culture
& Dates' Production, Industry & Trade.

by

Abdul Wahab H. Al Dabbagh, M.A.,
Assistant Professor of Geography,
Higher Teachers' Training College, Baghdad

(M.A. Thesis Presented to The University of Birmingham
in 1948 With its Alterations Up To 1956)

كل نسـ... ؤلف تعد مزورة

Al-Umma Pre... Baghdad 1956